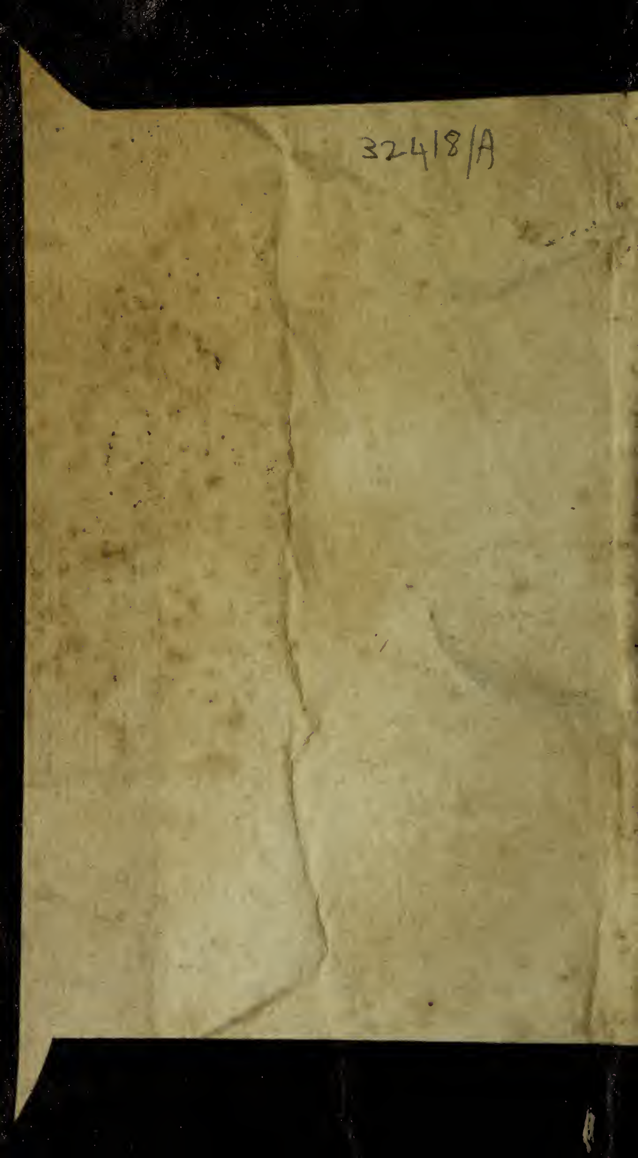
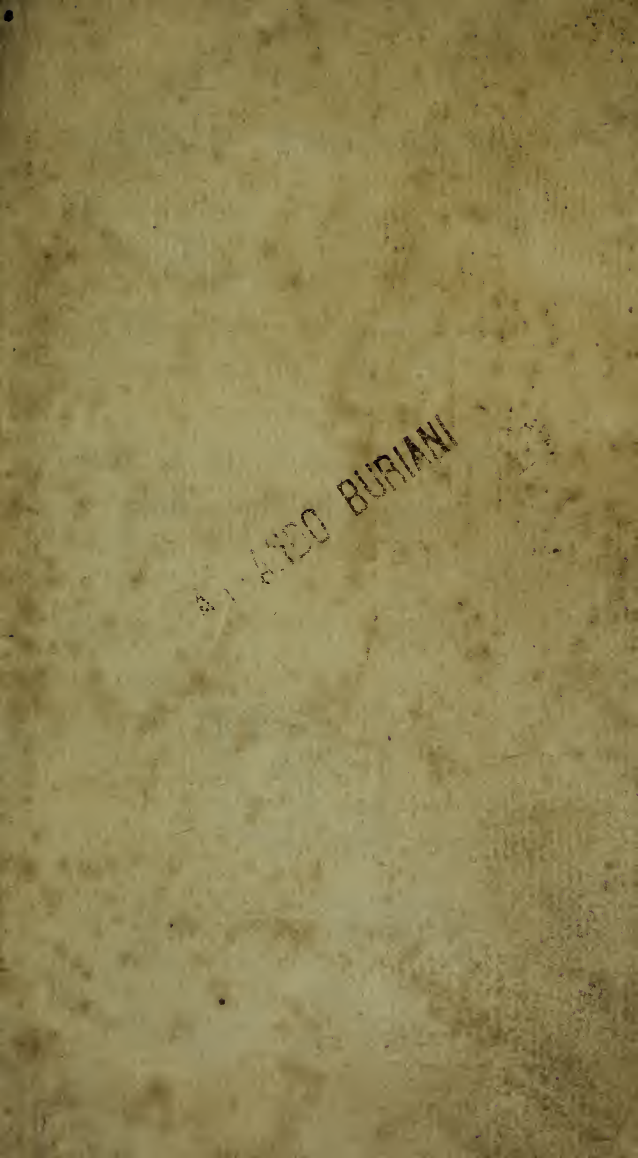

32418/A


BURIANI

IL CUOCO FRANCESE,

Ove viene insegnata la maniera di condire ogni sorta di vivande, e di fare ogni sorta di Pasticcierie, e Confetti,

Conforme le quattro Stagioni dell' Anno,

DATO ALLA LUCE

DAL SIGNOR

DE LA VARENNE.

Trasportato nuovamente dal Francese all' Italiana favella.

TERZA EDIZIONE

DILIGENTEMENTE CORRETTA.



BASSANO MDCCLXXXVII.

A SPESE REMONDINI DI VENEZIA.

Con Licenza de' Superiori.


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

AL LETTORE.

L' Invenzione principale de' buoni Autori ſuol eſſer propriamente nel comporre, e nel mandare in luce le opere loro, o di giovare in quel che poſſono al Pubblico con la buona dottrina, e co' loro precetti ſalubri, ovvero di dilettare in qualche maniera il Lettore col ſoggetto, che prendono, o con lo ſtile, quando altramente non poſſono. Onde a me pare convenirſi meritamente a quelli l' intera gloria, ed il vero onore, i quali con ſoddisfazione univerſale, e con meraviglia degli Uomini hanno ſaputo felicemente conſeguire l' uno e l' altro de' ſopraddetti fini, come a mio giudizio ſi può con verità affermare eſſer avvenuto a me DE LA VARENNE, *Autore della preſente Opera, avendo preſo per ſuo ſoggetto così neceſſaria materia alla ſalute de' corpi, e trattandola poi col maggior artificio, che alcuno dagli antichi in qua abbia ſaputo fare, come ogni Perſona di ſano intelletto potrà chiaramente comprendere dal metodo dell' Opera iſteſſa non meno utile che dilettevole a tutti gli Uomini, che la vorranno leggere, e ſervirſene ne' biſogni della vita loro, e ſe l' intelletto noſtro ap-*

prende facilmente le cose, e per conseguenza fa profitto in quelle Scienze, che dalla industria di prudente, ed esercitato Maestro gli vengono mostrate, ed insegnate, e si deve similmente credere, che le regole, e gli ammaestramenti di questo eccellente Autore in quest' arte abbiano a dilettare tutti i sensi umani, ed a conservare, ed accrescere ancora la sanità perfetta nei corpi nostri, sempre che se ne vogliamo valere col debito temperamento, e col saggio discorso della ragione. Non bisogna dunque, Signore, persuadervi con altro alla lezione di opera così degna, poichè da se stessa vi mostra l'utilità grande, che dalla sua lezione conseguirete.



TAVOLA PRIMA

Per ogni sorta di Vivande, tanto da Grasso, quanto da Magro.

A

B

C

F

In-

L

M

P

Po-

R

Spi-

S

T

V

Uova

TAVOLA SECONDA.

Del Confettoriere.

B

C

Mo-

M

Modo

N

P

Pa-

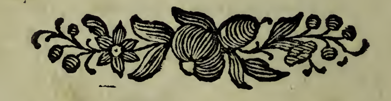
T

V

Z

TAVOLA TERZA.

Per piegare ogni ſorte di Panni da Tavola e formarli in più ſorte di Figure.





IL CUOCO FRANCESE PRATICO

Col modo di fare ogni ſorte di Potacchi.

CAPITOLO PRIMO.

Potacchio da Cittadino.



Avate la carne nell' acqua tiepida, o mettete prima la Vaccina nella pignata, e quando ſarà ſtata ſchiumata, mettetevi del ſale con quattro, o cinque garofani, e quando avrà bollito un' ora, o due in circa, aggiungetevi del Caſtrato, Vitello, ed un Pollame, ſe volete; vi ſi può aggiungere un pezzetto di Ventreſca, maſſime l' Inverno, ſe occorreſſe empire la pignata ſcemata, ſi faccia ſubito dopo e non più tardi con acqua calda; un'ora, o mezza avanti di mineſtrare vi metterete dell' erbe con un poco di citrioli, o radiche, ſecondo la Stagione, e con grana d' agreſta. La Zucchetta, o Coccuzza è anche buona in vece di erbe, ed avendo miniſtrato il Potacchio ſopra delli croſtini, e fette di panne abbrucciato, fatelo bene ſtuffare ſopra della bragia, mettendovi del brodo, ſecondo, che va calando. Si può aggiungere due, o tre torli d' uova sbattuti con mezzo bicchiero di ſucco di agreſta, ovvero un poco d' aceto, con fargli prima un poco biancheggiare ſopra del fuoco.

Po-

Potacchio facile in tre modi.

MEttete un Piccioncino, ovvero un pezzo di Vitella, o un Pollaſtro nella pignata, e fatelo cuocere, aggiungendovi uno o due garofani con un pezzo di butirro, ed erbe quando ſarà tempo.

Altro Potacchio facile con Carne di Porco.

MEttete nella pignata un pezzo di ventreſca, o d'altra carne ſalata, aggiungetevi un Pollaſtro, fategli cuocere inſieme, e quando la Carne ſarà quaſi cotta, mettetevi un poco di petroſello, e poi ſi finiſca di cuocere.

Altro Potacchio facile.

MEttete della carne nella pignata, v. g. un quarto d'Occa ſalata da tre o quattro giorni, quando la carne è mezzo cotta, aggiungetevi rape raſchiate, e lavate in acqua tiepida con alcuni garofani, ed un pezzetto di ventreſca, ed eſſendo cotto ogni coſa, aggiungetevi grana d'agreſta un quarto d'ora prima di meneſtrare, e non prima, acciocchè l'agreſta non perda la forza.

Potacchio di Cavoli.

FAte cuocere a mezzo un pezzo di Vaccina, ed un pezzo di ventreſca, poi aggiungetevi cavoli creſpi, o altri groſſamente tagliati, e ben lavati, aggiungetevi midolla di Vaccina, ovvero graſſo buono, alcuni garofani, o un poco di pepe, una foglia d'alloro ſecco, e del ſale ſe occorreſſe: potete aggiungervi carne mezzo arroſta, ovvero più cotta, v. g. il collo d'un Gallinaccio, una Pernice, ovvero un

un quarto d'Occa, o di qualche altro Pollame salato da due, o tre giorni, fate perfettamente cuocere ogni cosa, di poi cavate la carne, e prima di mineſtrare ſi poſſono ammaccare i cavoli con una cucchiara.

Altri Potacchi di Cavoli.

PIgliate, v. g. un grumulo di cavolo con delle cipolle, e fatele un poco bollire nell' acqua: di poi ſminuzzatele bene, facendole cuoere dopo nell'acqua con del lardo, midolla, o graſſo, con mettervi ſpeziarie, ſale, ed una foglia d'alloro ſecco, ovvero un poco di favoreggia ſecca.

Potacchio di Riſo.

PIgliate, v. gr. quattr'oncie di riſo, e fatelo cuocere con del buon brodo di carne ſenz' erbe, aggiungendovi ſul fine un poco di ſale, ed un poco di zaffrano, ovvero alcuni torli d'ova sbattuti con un poco di brodo per far giallo il riſo, ſmovete un poco ogni coſa inſieme nella pignata, e poi miniſtrate: vi ſi può mettere un Pollame, che ſi coprirà col riſo medemo: alcuni fanno quel potacchio giallo con aggiungervi un poco di zaffrano ſtemperato con brodo, ma egli ſarà più ſalutifero ſenza zaffrano.

Potacchio alla Franceſe, detto Biſca.

MEttete nella pignata una zampa, o coda di Bue, ovvero lombolo, o qualche braginola ſpezzata, ed un'ora dopo aggiungetevi del Caſtrato, Vitello, ed un Pollame, per fare il brodo migliore con del ſale, ed uno o due garofani, ovvero una cipolla trapuntata di garofani, e quando il brodo ſarà fatto, biſogna farvi cuocere Piccioncini dentro una pignatta da parte, i quali eſſendo cotti, biſogna colare il brodo dentro una ſtamigna, o panno ſenza ſpremere la carne mettendovi

alcune cucchierate di brodo dentro un bacile, o piatto guernito di croſtini, ovvero pane abbrucciato, fategli ben ſtuffare ſu la bragia col piatto ben coperto, guardando di quando in quando, e rimettetevi del brodo di Piccione quando occorrerà, e ciò facendo a poco o poco, acciocchè il potacchio non venga annegato, mettendovene troppo per volta, quando il pane ſarà gonfio, e preſto ſe reſta attaccato nel fondo del piatto, biſognerà mettervi del medeſimo brodo di Vitella, o brodo di funghi meſcolato inſieme, e di poi fornite il Potacchio.

Per fare il Potacchio alla Franceſe, detto Biſca, vi ſi mette primieramente Colombotti, o altri Uccelli aleſſati in una pignatta, o ſeparatamente impaſticciata. Eſſendo li Piccioni ſteſi ſul pane, aggiungetevi ſopra di eſſi glandule di Porco, animella di Vitella, croſte, o altre bagatelle, che potrete avere frammiſchiandovi funghi, in mancanza d'altro vi ſi mettono pedoni di carcioffoli, con l'avanzo del condimento della Paſticciata.

Quando detta Biſca è guernita, biſogna mantenerla calda ſopra ceneri calde fin tanto che occorrerà ſervire in tavola, avvertendo, che il brodo non ſi conſumi, rimettendone quando ſarà neceſſario.

Eſſendo all'ordine per ſervire, ſi ſpargerà ſopra una Biſca di ſei Piccioni, un bicchiero, e mezzo di ſucco di carne arroſtita, e ſi può nell'iſteſſo tempo ſpargervi un pugno di piſtacchi, e di poi il ſucco d'un limone ſopra tutta la Biſca, con guernire anche l'orlo del piatto di fette di limone, e poi ſervirla all'ora.

Potacchio con piſelli verdi.

METtete un pezzo di Vaccina nella pignata con un pezzo di Vitella, poi due Polaſtri con del ſale a diſcrezione, e quando la carne è mezza cotta, cioè due ore innanzi di met-

mettere in tavola, aggiungetevi un quartuccio di piselli verdi, ed un quarto d'ora dopo, ovvero in circa, mettevi due o tre lattuche capuccie tagliate in quarti con dell'acetosa, portolaca, una cipolla, e della savoreggia.

Potacchio con Piselli secchi.

PIgliate, v. gr. un quartuccio di piselli secchi, mettetegli per tutta la notte a molle, poi fategli cuocere, aggiungendovi acqua calda, se vi mettete un pugno di fagiuoli cuoceranno più presto, e quando saranno stati al fuoco un'ora, aggiungetevi un pezzo di Salame, o un quarto d'Occa salata, ovvero del Salciotto fumato, o veramente una zampa di Vaccina, senza levar la midolla, fategli bollire fin tanto che l'acqua sia quasi consumata, ed un'ora o due avanti di mineстrare, empite la pignata con del buon brodo d'altra carne, e nell'istesso tempo taglierete a pezzetti quattr'oncie o due di lardo senza la superficie, mettendolo a squagliare dentro un padellino, levandone la sommata, di poi frigerete nel detto lardo squagliato della cipolla sminuzzata, e poi mettetelo ne' detti piselli, aggiungendovi nell'istesso tempo una foglia di lauro secco, con un fascetto di salvia, e finite di far cuocere il tutto insieme, e poi si mineстreranno sopra delle zuppe.

Alcune volte basta solo far cuocere i piselli, nell'acqua calda, aggiungendovi un poco d'erbette. Si fa anche allessare del salame, o altra carne, e quando è quasi cotta si mette co' piselli; quando sono quasi cotti, e schiacciati vi si aggiunge, quando è di bisogno, del brodo, che ha servito a cuocere il Salame. Si fa bollire insieme fin tanto che sia ben cotta ogni cosa: si ponno colare i piselli per un mestolone innanzi aggiungervi la carne, e minestrare quel Potacchio sopra fettoline di pane.

Potacchio colla Cipolla.

METtete della buona carne nella pignatta, v. g. Vaccina, Vitella, con Cappone, in quel mentre che comincia a cuocere bisogna pigliare venti, o trenta cipolle bianche, e cavata la prima pelle, e fatele bollire nell' acqua fin tanto che siano un poco cotte, e dopo d'averle cavate a secco mettetegli nella pignata con la carne tre ore avanti di minestrare, mettendovi nel medemo tempo un poco di timo, e di maggiorana, garofani, con del petrosello.

Potacchio con Carote.

METtete nella pignata una zampa, ò coda di Vaccina, ovvero altra carne, e quando averete levata la schiuma aggiungetevi una o due brancate di piselli secchi, levandone la scorza di mano in mano che si và scuoprendo, e due o tre ore innanzi di minestrare metterete nella pignatta del sale a discrezione, due brancate di carote con altrettanto di rape, e due o tre porri, un poco di timo, e maggiorana; in vece di rape, e porri basta pigliare una cipolla, un poco di scalogna, un pizzico di favoreggia, e mettergli nella pignatta un' ora avanti di minestrare, aggiungendovi dell' erbe dolci, v. gr. acetosa, cerfoglio, o cicorea, nella stagione de' Piselli verdi se ne può mettere un quartuccio in vece delli secchi, mettendoli un poco più presto nella pignata.

Potacchio da Cuoco.

METtete in un piatto una posata d' erbe dolci, poi una posata di fette di pane, e continuate a riempire il piatto in tal guisa, di poi aggiungetevi del brodo grasso, e fatelo cuocere.

Potacchio alla fantastica.

TAgliate della carne in pezzi, e fatela allessare nel latte, ovvero nell'acqua, vino, e latte, aggiungetevi del sale, del zaffrano, del zucchero, e delle spezie, e finite di far cuocere il Potacchio.

Potacchio verde.

PIgliate torli d'ova dure, fegati di pollame, che siano cotti, e delle castagne, tritate tutto questo in un mortajo con del petrosello, ovvero acetosa, ovvero bieta, aggiungetevi del brodo, ovvero dell'acqua, del sale, della cannella in polvere, ed altre spezierie, poi fatela bastantemente cuocere, e fatene un Potacchio.

Potacchio giallo.

TRitate torli d'ova, fegati, e castagne; aggiungetevi del brodo, e del sale, della cannella, ed altre speziarie con del zaffrano.

Potacchio al Formaggio.

PIgliate brodo lungo quasi freddo, rompetevi ova fresche, gratatevi del cascio Parmigiano, sbattete ogni cosa insieme, e fategli bollire in una pignattina, aggiungendovi un poco di cannella spolverizzata con del zuccaro, bisogna sempre rimovere quel Potacchio, finchè sia cotto, poi minestrarlo sopra crostini, ovvero zuppa di pane.

Zuppa alla Domenicana.

PIgliate, v. gr. bianco di Cappone, ovvero d'un altro Pollame, o d'altra carne arrosta, levate l'ossa, e li nervi se ve ne sono, bisogna sminuzzar bene la carne, con quasi altrettanto di grasso, o di midolla di Vaccina, vi si può mettere un poco di lardo grasso senza la superficie, condite il piccatiglio con del sale, ed

ed alcuni garofani ammaccati, si può adoperare del bianco di Gallinaccio, ovvero della carne d'un Salsicciotto per fare quella zuppa. Quando il Piccatiglio è apparecchiato, bisogna mettere in un piatto una posata di fette grandi di pane seccate al fuoco, poi una posata di fette sottili di formaggio, poi aggiungetevi del detto Piccatiglio grosso come un ducatone, o un poco più.

Quelle tre posate essendo fatte, nè farete anche tre altre nell' istesso modo, mettendo nell' ultima posata un poco più di Piccatiglio, che alla prima volta, spargete sopra quell' ultima posata di Piccatiglio un poco più di petrosello tagliato grossamente.

Essendo quella zuppa in tal guisa apparecchiata, bisogna aggiungervi del buon brodo, dove non vi siano erbe, e quando non vi è brodo si può adoperare dell' acqua: Cuoprite il Potacchio, e fatelo bollire un quarto d' ora, o in circa, rimettendovi del brodo, finchè ve ne sarà di bisogno. Avvertite, che il pane non s' attacchi al fondo del piatto.

Quando quella zuppa ha bollito, e si è sufficientemente gonfiata, bisogna assaggiarne, e quando si trova ben condita, si leverà il piatto dal fuoco, e riempire l' orlo di esso con del petrosello tritto. Innanzi di levare quella zuppa dal fuoco, vi si può aggiungere del succo d' un cosciotto di Castrato, ovvero d' altra carne arrosta, ovvero una salsa bianca fatta con torli d' ova stemperati con dell' agresta, ovvero qualche altro liquore agro. Vi si mette qualche volta del zuccaro, del vino, ed un poco di cannella, e si fa ben bollire ogni cosa insieme.

Anatre colle Rape.

Pigliate un Anatra mezzo rosta, lardata o non lardata, mettetela in una pignata di terra con del buon brodo senz' erbe, fatela cuo-

cuocere adagio, mettete anche separatamente dentro dell'acqua bollente delle rape ben raschiate, e fatele cuocere a mezzo, poi avendole cavate dalla pignata infarinatele bene, o fatele friggere nel butiro rosso ben caldo, poi avendole fate sgocciolare, mettetele con l'Anatra, e lasciatela cuocere insieme. Potete aggiungere funghi cotti, e quando sarà cotta ogni cosa, mettete nel piatto delle fette di pane abbruciato, e dopo d'averle inaffiate con un poco di aceto, mettetevi sopra il potacchio, e fatelo stuffare. Vi si può aggiungere succo di carne, e raschiare del pane per di sopra.

Potacchio alla Regina.

PIgliate un Cappone arrosto caldo, pestate la carne, e le ossa dentro un mortajo, poi cavatene il succo con il torchio: pestate anche separatamente un'oncia o due di mandole pelate, cavatene il latte con un poco di brodo, o acqua rosa, e meschiatelo con il succo di Cappone, e spargete questo sopra fette di pane abbrucciate, e poi stuffatelo con del buon brodo, fornitelo d'una mezza dozzina o d'avvantaggio di Piccioncini, ovvero d'una Pernice, che sia stata avanti mezzo arrosta, e poi finite di farlo cuocere nella pignata: fate anche stuffare ogni cosa per qualche tempo. Si può adornare con delle animelle, v. gr. lattuche di Vitella, succo di Castrato, ec.

Potacchio con Cicorea.

MEttete nella pignata della buona carne, v. gr. Vaccina, Vitella, Castrato, ed un Pollame, e quando la carne non è più, che mezzo cotta, cioè un'ora e mezza o due prima di minestrare, si mette nella pignata dell'indivia in quantità, quattro oncie di cappe grosse un poco ammaccate senza lavarle, due oncie di passerina lavata, cipolle trapun-

tate di quattro o cinque garofani, ed un mazzetto di tre o quattro ramicelli di timo, e maggiorana, ed un poco di mentuccia, ovvero balſamo per farlo finiſſimo, e biſogna che il detto mazzetto ſia ben legato, che ſi poſſa cavare intiero quando ſi mineſtrerà; ſi ponno anche aggiungere alcuni funghi per agguazzare il ſapore, con una cucchiarata d'aceto per dar un poco di vena al Potacchio, il quale ſarà anche più ſquiſito, ſe vi ſi aggiunge del zuccaro quanto è una noce, o un ovo, il che biſogna fare quando ſi mettono gli altri condimenti. Quelli, che amano aſſai il dolce, ponno empire la panza d'un Pollame con della paſſerina, ovvero altr'uva ſecca, o prugne, aggiungendovi un poco di zuccaro, o di cannella, e poi cucire la panza del Pollame.

Potacchio di due croſtini di pane in foglia di Paſticcio.

PIgliate un pane tenero, ovvero un pane di tre o quattro bolognini, o di qualſivoglia grandezza vi parerà, tritolatelo ſotto ſopra, poi biſogna incavarlo, e levar la mollica ſenza ſconciare l'orlo, acciò rappreſenti la forma d'un paſticcio.

Quando il pane è apparecchiato in tal guiſa, biſogna metterlo dentro una tortiera, ovvero dentro una ſcodella, e fornirlo primiramente di carne di Pollame cotta, ovvero d'altra carne ſminuzzata, groſſo quanto un dito, con altrettanto graſſo, o midolla di Vaccina con del ſale da per tutto. Mettete ſopra quel piccatiglio animelle di Vitella, o altre, alcuni Piccioncini cotti alla compoſta, ed appianiti ſu la panza, aggiungetevi anche un poco di piccatiglio, con de' pezzetti di pedoni di carcioffoli un poco bolliti, ovvero de' ſparagi, o delle caſtagne cotte, o veramente cardi di carcioffoli per fornire quel paſticcio.

Quando non vi è ſe non del piccatiglio, bi-

ſogna mettervene baſtantemente, e framiſchiarvi alcuni mezzi torli d'ova dure, delle caſtagne, ovvero maroni, poi con l'isteſſo piccatiglio fate alcuni Salſicciotti, ſpremendolo per tal effetto con la mano, per formarne delle pallotte, eſſendo guernito quel Paſticcio, aggiungetevi del brodo di carne quanto ve ne ſarà di biſogno, e poi lo cuoprirete con la croſta del pane, e metterete anche un piatto per di ſopra, poi lo farete bollire adagio, ed avvertite di quando in quando ſe il brodo manca, a fin di rimetterne dell' altro, e ſul fine ſi può aggiungere ſucco di Carne, ovvero una ſalſa bianca, come alla zuppa Domenicana.

Biſca.

METtete nella pignata un zampetto, ovvero coda di Vaccina, o veramente del lombolo, o pure qualche bragiuola groſſa tagliata a pezzi, ed un' ora dopo aggiungetevi del Caſtrato, del Vitello, ed un Pollame per fare il brodo migliore, del ſale con uno o due garofani, ovvero una cipolla trapuntata di garofani, e quando il brodo ſarà fatto, biſogna adoperarlo per far cuocere de' Piccioncini in una pignatta ſeparata, i quali eſſendo cotti, biſogna colare il brodo in un meſtolone ſenza ſpremere la carne, e mettete alcune cucchiarate di brodo in un bacile, ovvero in un piatto fornito di croſtini, ovvero fette di pane abbruſtolite, fatele ſtuffare ſopra della bragia, ed avendo coperto il piatto, dipoi guardatevi dentro di quando in quando, e rimettete del brodo di Picccioni quando occorrerà, facendolo a poco a poco, acciocchè il Potacchio non ſi anneghi quando ſe ne metteſſe troppo per volta; e quando il pane ſarà gonfiato, e preſo, ſe reſta attaccato nel fondo del piatto vi ſi rimetterà del medemo brodo, ovvero del brodo di Vitella, o del brodo di funghi miſchiato inſieme, e poi biſogna guernire il Pottacchio.

Per fare la Bifca, mettetevi primieramente de' Piccioncini, ovvero altri Uccelli alleffati nella pignata, o pure feparatamente in compofta, effendo li Piccioncini meffi fopra il pane, aggiungetevi per di fopra delle glandule, ovvero latticino di Vitella, delle crofte, o veramente altre animelle che potrete avere, frammifchiandovi de' funghi, in mancanza d' altro vi fi mettono pedoni di carcioffoli coll' avanzo della compofta.

Quando è guernita la Bifca, bifogna mantenerla calda fopra delle ceneri calde fin tanto che occorrerà fervire, avvertendo che non fi confumi il brodo, rimettendone quanto ne occorrerà.

Effendo pronto per fervire fi metterà fopra una bifca un bicchiere o due di fucco di carne arrofta. Vi fi può fpargere nell'iftefso tempo una brancata di piftacchi, e poi il fucco d' un limone fopra tutta la bifca, ed anche fornire l'orlo del bacile con confetti di limone, e fubito fervire.

Brodo Chiaro.

Pigliate una groffa cipolla bianca, fatevi alcuni tagli, ne' quali vi metterete due o tre garofani con un poco d'erbe fine, v. gr. timo, e maggiorana, con un tantino di bafilicò, ovvero mentuccia fecca, ovvero una foglia di maftico, legateli con un filo, e mettete il mazzetto nella pignata un'ora avanti di mineftrare. E quando mineftrarete bifogna levare la cipolla, e l'erbe acciò non fi poffa fapere con che cofa è ftato condito.

Panata.

Pigliate, v. gr. groffo quanto un pugno della crofta, o mollica di pane bianco, che fia ben fecca, fpolverizzatela groffamente, e mettetela in una fcodella, aggiungetevi del brodo della pignata, che fia ben fatto fenz'

er-

erbe, e ſenza graſſo, coprite la detta ſcodella, e fatela bollire adagio ſul fuoco, fin tanto che la panata diventi baſtevolmente chiara, ed all'ora vi potete aggiungere dell'agreſta, o ſucco di melangolo, vi potete anche mettere del ſucco d'un coſciotto di Caſtrato, e del ſale, e ſe n'occorre menate la panata, ritiratela ſubito dal fuoco; raſchiatevi della noce moſcata, ſe ve ne volete; alcuni vi aggiungono il roſſo d'un uovo ſtemperato con dell'agreſta, o ſucco di limone.

Panata colla Carne.

SMinuzzate del bianco di Cappone, o d'altro Pollame alleſſo, arroſto, groſſo come un ovo, o due, biſogna levare l'oſſa, i nervi, la pelle, ed i lardoni ſe ve ne ſono, mettete quel piccatiglio in una ſcodella con del pane bianco ſpezzato la groſſezza d'un ovo, o in circa, coprite la ſcodella, e mettetela ſopra un fuoco mezzano durante qualche tempo, mettevi del ſale, ſe occorrerà, quando la panata ſarà baſtantemente ſpeſſa, vi potete aggiungere un poco di ſucco d'agreſta, o di melangolo, o di carne.

Bianco mangiare per ſervire di detto Paſto.

PEſtate ben bene in un mortajo di marmo quattr'oncie di mandole dolci, pelatele, ed inaffiatele a poco a poco con un poco d'acqua roſa, o d'acqua comune, e quando ſaranno peſte, aggiungetevi una foglietta o un poco più di brodo lungo fatto con del Pollame, Vaccina, e Vitella ſenz'erbe, ma ſolo due o tre garofani, un poco di cannella con del ſale a diſcrezione; quando non vi ſono mandole per farne del latte, ſi può adoperare alcune cucchiarate di buon latte di Vacca, o Capra; il brodo ha da eſſer magro, e caldo. E quando è miſchiato con delle man-

dole, bisogna metterlo dentro un mestolone, o pannolino grosso, aggiungendovi due oncie o in circa di polpa di Cappone, ovvero d'un altro Pollame arrosto, o alesso, che sia ben pesta dentro un mortajo con diligenza dopo averne avanti levato la pelle, i nervi, e le ossa. In vece di Pollame si può adoperare di Vitella, ovvero qualche altra carne più inferiore, ma il bianco mangiare sarà men delicato. Vi si può aggiungere della mollica di pane bianco grosso quanto un ovo per far il bianco mangiare più condensato, ma se lo volete gentile, delicato, bisogna far senza. Ve ne sono, i quali non colano la polpa del Pollame per il mestolone, bastando solo il pestarlo bene, e stemperarlo nel brodo di mandole dolci, ma quando la carne è trita, si mette con le mandole, ed il brodo dentro il mestolone, il quale bisogna ben torchiare per averne il succo: bisogna anche rimosinare, e rinfregare la sommata con un poco di brodo, torchiandolo di nuovo per cavarne il resto del succo.

Bisogna versare detto latte dentro un padellino, ovvero scudella d'argento, aggiungendovi il succo d'uno o due limoni con quattr'oncie di zucchero, o piuttosto manco, e tener il bianco mangiare sopra carboni ben accesi, rimenandolo subito durante qualche tempo, acciò si condensi, lasciandolo riposare alquanto, poi di nuovo rimosinarlo alcune volte con un cucchiaro, mettendone un poco a raffreddare sopra di un tondo, e quando si assoderà, come della gelata quando si raffredda, sarà segno che è cotto, ed all'ora bisogna levarlo dal fuoco.

Altro bianco mangiare da pigliare la mattina in vece di brodo.

PIgliate una buona scudella di buon brodo di carne senza il grasso, il quale sia senz'erb, e moderatamente salato, il sapore sarà

più

più rilevato se vi si fa bollire del vino bianco, come quando si fa la gelatina, e fatelo bollire adagio lo spazio di un' ora o in circa, e menatelo spesso con una cucchiara, acciocchè non si abbruccj, e quando il brodo sarà calato la metà, o in circa, aggiungetevi il latte di quattr' oncie di mandole dolci pelate, e ben trite dentro un mortajo con due, o tre cucchierate d'acqua rosa, o d' acqua comune fredda, ovvero del latte, o veramente del brodo, che vi si metterà a poco a poco quando si vanno pestando; lasciate anche sul fuoco il bianco mangiare un' ora in circa, o pure fin tanto che sia moderatamente condensato, rimosinandolo di quando in quando con una cucchiara, potete colarlo con un pannolino, ovvero un mestolone, spremendolo bene, mettendo la detta colatura dentro un padellino, o dentro una scudella d' argento, aggiungendovi più o manco di quattr' oncie di zuccharo rotto per pezzi, con un tantino di cannella: vi si può anche mettere del muschio, o dell' ambra, un poco d' acqua di melangoli, o del succo di limone, o di melangolo, e far bollire ogni cosa insieme un bollo, o due.

Gelatina di Carne.

PEr fare una gelatina intiera pigliate un Cappone, ovvero una Gallina, che abbia assai polpa pronta da mettere nella pignata, pigliate ancora un garretto di Vitella, o più presto due libre, o due libre e mezza d' un rocchio, o d' una spalla di Vitella, per fare la gelatina più liquida: si può anche aggiungere un pezzo di Castrato, v. g. una libra di collo, o di scannatura, ovvero di qualche altro luogo, che sia magro; quando non vi è Vitella, si piglia del Castrato.

Notate, che si può fare della gelatina con ogni sorte di carne, e la più fresca è la migliore. Levate il grasso della carne, e lava-

tela nell' acqua fresca, levate il sangue, se ve n' è, con quanto vi è dentro la panza del Pollame, con il polmone, ed il fegato, e poi si metterà la carne dentro dell' acqua quasi bollente, nella quale vi sia del sale il peso di mezza doppia, o d' una doppia, e quando vi sarà stato alquanto a molle, acciò pigli il sapore del sale, si può anche far bollire un tantino, di poi bisogna cavarla fuori dell' acqua, e metterla dentro una gran pignata nuova stagnata; e ben polita con sei o sette boccali d' acqua, ed allora mettete la pignata al fuoco.

Se la carne non è stata scaldata con acqua salata, bisogerà mettere nella pignata pesante mezza doppia, ovvero la metà manco di sale, schiumando bene il brodo, anzi alcune volte non si sala niente del tutto la gelatina.

Quando si desidera fare, gelatina forte, bisogna aggiungervi un zampetto di Vitella con la carne, ovvero il manico d' una spalla di Vitella, o di Castrato, ovvero due oncie di corno di Cervo raschiata, e messa alla larga dentro un panno lino. Mettete attorno della pignata un carbone acceso, schiumatela diligentemente, cuopritela poi, non più presto, lasciate cuocere la carne fin tanto che si sciolgano facilmente le ossa, e se occorresse empire la pignata, mettetevi dell' acqua calda un poco dopo, che ha schiumato, e non aspettate più tardi.

Quando il brodo sarà consumato la metà; restandovi solo tre boccali, o in circa, fatene raffreddare dentro un cucchiaro cupo, e se resta denso come Siroppo, ovvero si rapiglia dentro una cucchiara, sarà tempo di mettere nella pignata una foglietta, ovvero solo mezza di vino bianco, o di succo di agresta, ovvero egualmente la metà dell' uno, e l' altro, e poi si farà bollire ancora la pignatta un quarto d' ora, o in circa, e fatto questo bisognerà mettere del brodo dentro una cucchiara, e

se

se nel raffreddarsi egli si assoda come una gelatina, egli sarà tempo di colarlo con una salvietta bianca senza spremere la carne, poi si lascierà mezzo raffredare, ovvero finchè il grasso si scorga per di sopra a foggia d' una pelle, all'ora converrà colarlo anche un' altra volta con una salvietta pulita per levare perfettamente il grasso. Quando vi è fretta di far detta gelatina, si può colare il brodo dentro una salvietta bagnata quando è ancora caldo.

Essendo ben levato il grasso del brodo, bisogna rimetterlo nella pignata ben pulita, poi battere in un piatto l' albume, e la cocchia di di sei ova fresche, e quando saranno ridotti in schiuma, versateli dentro la gelatina quando comincia a bollire, poi aggiungetevi del zuccaro spezzato minutamente, bastando quattr' oncie per una foglietta di brodo, ma se ne può metter manco se non vi entra vino nella gelatina, perchè ella è dolce senza, mettete anche nella pignatta il peso d' una mezza dramma di buona cannella, più o manco secondo il gusto dell' Infermo, aggiungendovi il succo d' un limone, ovvero un poco di succo d' agresta, ovvero alcune goccie d' aceto.

Quando tutte queste cose sono insieme bisogna mescolarle, e menarle fin tanto, che le chiare d' ova siano cotte, bisognerà mettere un poco di brodo dentro un cucchiara, e s' egli pare liquido con della fece, o porcaria dentro, bisogna ritirare la pignata dal fuoco, e colarlo caldo con una salvieta bianca, ovvero per un mostolone di feltro, o d' altro panno bianco, e ben pulito. Se il principio della colatura pare torbido, colatelo di nuovo vicino al fuoco con la pignata sopra la cenere calda, acciocchè la gelatina passi più facilmente per la salvieta, ovvero per il mestolone, e rimuovere la detta gelatina dentro

pignate, ovvero scudelle di majolica, ovvero altre scudelle, poi mettetelo al fresco, acciò detta gelatina si rappigli più facilmente. Quando occorre aggiungere altre cose dentro una gelatina, v. g. del succo di limone, mettetelo nell' istesso tempo che vi si mette del vino: ma bisogna avvertire, che la gelatina non resta bella altro che due giorni, quando vi è del succo di limone, o altro agrume.

Se non vi occorre una gelatina intiera, ne potrete far una mezza, ovvero solo un quarto di gelatina, non mettendo se non quella quantità di carne proporzionata alla gelatina, che volete fare.

Modo di fare Gelatina di Pesce.

Pigliate Pesce fresco v. g. del Luccio, Trutta, Raina, Tinche, o altro buon pesce, potete misticarne insieme varie sorte.

Aprite il pesce cavando gl' interiori, ed avendo levato la testa, e la punta della coda, tagliate il resto per pezzi, lavandolo in più acque, in modo tale che non vi resti niente di sangue, è cosa poco necessaria di scagliar detto pesce, potete lavarlo l' ultima volta nell' acqua tepida, ed avendolo fatto ben sgocciolare pesatelo, ne piglierete v.g. due libbre, mettetele in una pignatta di terra ben pulita, e stagnata dentro, mettendo una foglieta d' acqua ad ogni libbra di Pesce, con altrettanto di vin bianco.

Mettete la pignata al fuoco, schiumatela diligentemente, poi aggiungetevi un pezzetto di quella di Pesce, con del sale pesante la sesta parte di una doppia, o poco o manco, fatte sempre bollire la pignatta fin a tanto che il brodo sia consumato bastevolmente, poi metterete un poco in una cucchiara, e se si rappiglia come una gelatina essendo raffreddato, colatelo dentro una salvietta. Spremete anche il pesce, poi levate il grasso del brodo, e condite-

ditelo con del zucchero, canella, tre chiara d' ova con delle cocchie ridotte in ſchiuma, mettetevi anche il ſucco d' uno o due limoni, e finite di fare quella gelatina come quella di carne.

Gelatina di Corno di Cervo.

MEttete in una pignata, ovvero dentro una brocca di terra ſtagnata per di dentro cornicini ramolliti nell' acqua, ovvero mezza libra di corno di Cervo raſchiato, aggungetevi un boccal d' acqua, la brocca ha da eſſer ſolo mezzo piena, fate bollire quelle coſe inſieme vicino al fuoco, e menatele ſpeſſo con un baſtone, che tocchi ſino al fondo, per impedire che il corno di Cervo non ſi raduni nel fondo della pignatta; ve ne ſono alcuni, i quali per sbrigarla più preſto aggiungono un pezzetto di cola di peſce, ma la gelatina non è così naturale.

Quando il brodo è aſſai calato, mettetevi anche in più volte ſino a 2. boccali d' acqua: Ritirate un poco la pignatta ovvero brocca di quando in quando dal fuoco, acciò ſi poſſa più comodamente menare quello che è dentro con un baſtone, e quando non avanzerà altro che una foglietta o in circa di liquore, mettetevi una foglietta di vino bianco, ovvero mezza di vino, e mezza di ſucco d' agreſta, fateli bollire inſieme, menateli ſempre fin tanto che il liquore ſia ſminuito in circa della quarta parte, in modo che potiate conoſcer, che ne avanzi i terzi d' una foglietta, e che ſia fatta la gelatina. Poi colate con un panno lino quel brodo che avanza, ſenza ſpremer la torſecciuola, riſchiarandolo con torli d' ova, conforme l' altre gelatine, avendovi prima aggiunto mezza libbra di zuccharo ſpezzato col peſo d' un teſtone di buona canella ammaccata, e largamente ravvolta in un panno lino; potete anche aggiun-

ger-

gervi due cucchiarate, un poco di ſucco di limone, purchè la perſona, che ha da mangiare quella gelatina non patiſca di toſſe, fate bollire ogni coſa inſieme nel vaſo ſin a tanto che ſiano cotte le chiare d'ova, e che la gelatina reſti ſiſſa ſopra di un tondo, all' ora biſogna ritirare la pignatta dal fuoco, e colarla col meſtolone di feltro dentro una ſcudellina di Faenza, ovvero dentro tazze di vetro, laſciandolo congelare in un luogo freſco.

Modo di eſtrarre il ſucco della Carne.

FAte mezzo arroſtire della buona carne v.g. una Pernice, di poi fatevi de' tagli profondi con un coltello, mettendola fra due tondi, ovvero fra due ſtecchi di legno, ſpremendola per averne il ſucco.

Altro modo.

FEttate un pezzo di lombolo di Vaccina, o altra carne polputa, v. g. un coſciotto di Caſtrato, fate quelle fette groſſe un dito, o in circa, levatene il groſſo ſe ve n'è, battete le voſtre fette di carne per attenerirle; poi mettetele in un piatto coperto ſopra la cenere calda, potete aggiungervi un poco di brodo della pignatta.

Quando quella carne avrà reſo il ſuo ſucco, ſpremetela di nuovo dentro un panno lino, acciò di cavarne più ſucco; la detta carne ſarà buona in guazzetto.

Riſtorativo.

PIgliate della buona carne, v. g. un rocchio di coſcia di Vitella, ovvero un coſciotto di Caſtrato, ſgraſſatela, e ſminuzzatela, aggiungendovi, ſe volete, un poco di cannella, mettetela dentro un lambicco, ovvero brocca di terra pulita, ſtagnata dentro e di fuori, coprite detto vaſo con un pezzo di carta pecora raddoppiata, e bagnata, ovvero con un coper-

coperchio di terra, il quale bisognerà incolare alla pignata, o vaso con una fasciola di tela fregata con della colla, ovvero amito.

Mettete detta brocca, o lambicco dentro un caldarino, che sia sopra di un tripiede, assodandolo bene in mezzo al caldarino, e poi mettetevi dell'acqua, e fatela bollire, acciò il vapore penetri il vaso, e faccia squagliare il succo della carne.

Quando conoscerete, che la carne avrà reso il suo succo, cavatela dalla brocca, voltando detto succo dentro una scudella, quando vorrete adoprarlo, basterà far tiepidire quel tanto che vi piacerà, aggiungendovi del zuccaro, se vi gusta.

Altro Ristorativo.

Pigliate, v. g. un mezzo Cappone, o altro Pollame, o del Castrato, ovvero altra carne, lavatela, dopo d'averne levato il grasso, poi fatela bollire dentro una pignatta di terra pulita, quando la carne sarà ben cotta, cavatene il brodo, e sgrassatelo quando sarà raffreddato: essendo fatto il brodo, bisognerà pigliare della buona carne cruda, v. g. carne di Gallina, o di Castrato, ovvero altra carne, levandone il grasso se ce n'è, di poi pesterete detta carne minutamente, dandole solo una bollitura dentro un poco d'acqua per consumare la grossa umidità, menandola di quando in quando con una cucchiara per impedire, che non si abbruci, poi la cavarete fuora a secco; ovvero basterà solo di scaldare la carne sminuzzata, versando sopra dell'acqua abollente, per levarne l'umido più grosso, di poi avendo buttato via quell'acqua, e fatta sgocciolare la carne, bisognerà metterla a poco a poco dentro un lambicco di vetro, vi si può aggiungere un tantino di cannella, ovvero una brancata d'orzo mondo con della passerina, ovvero qualche conserva, o teriaca, o qualche erba,

b, v. g. lattucche, cerfoglio, boragine, cardo ſanto, della calendola, della ſcabbioſa, della ſalvia, dell' agrimonia, delle roſe doppie, ovvero quello che vi parerà, mettetevi anche brodo già apparecchiato, poi aggiungete una cappa ſopra il lambicco, turate bene i due vaſi con una faſciola di tela, o carta, poi mettete il lambicco dentro un calderino, facendo la diſtilazione come già l' abbiamo propoſta. Mettete anche una caraffa a collo lungo, o altro vaſo di vetro al collo del lambicco, per ricevere il liquore che ſtillerà, fin a tanto che coli quaſi più niente.

Se voi volete, che il reſtaurativo ſia più forte, baſta vuotare il liquor ſtillato ſopra la torcifeccivola, aggiungendovi ſe occorreſſe qualche rimedio cordiale, cuoprite il lambicco con una carta pecora, ovvero carta raddoppiata, e mettetelo ſopra la cenere calda, ovvero al bagno marino, laſciandolo in infuſione per tutta la notte, poi ſcuoprirete il lambicco, e gli metterete la coppa di vetro per ritirare la diſtillazione nel bagno marino, ed avendo laſciato raffreddare il liquore ſtillato, la metterete dentro una caraffa di vetro doppio, tenendola ben turata.

In vece di fare il Reſtaurativo nel bagno marino, ſi può fare ſopra delle ceneri, o ſopra dell' arena moderatamente calda. Ma cavate molto meno di reſtaurativo, perchè biſogna che avvanzi una parte dell' umidità nel lambicco, per impedire che non ſi abbrucci la carne, e che il reſtaurativo non ſenta il fuoco.

Bragivola.

PIgliate un Piccioncino, ovvero un' altro uccello, ſpaccandolo lungo lo ſtomaco: avendolo aperto, ſpolverizatelo per di dentro con mollica di pane, e del ſale, e del pepe miſticati inſieme, mettendolo a cuocere ſopra la graticola, di poi fatevi una ſalſa con dell'

ace-

aceto, vi ſi può anche aggiungere della cipolla. Si può anche in queſto modo far cuocere fette di carne cruda, che ſiano baſtevolmente ſottili, avendole prima battute, per atterderla, e quando ſono baſtevolmente cotte da una parte, ſi voltano dall' altra, e levar dal fuoco avanti che ſiano ſecche, ſi ponno piantare alcuni garofani, con un poco di lauro prima di farle cuocere, ſi può ſervire quel ſaporetto con una ſalſa dolce.

Carne fritta in più modi.

PIgliate, v. g. un petto di Vitello, mettendolo nella pignatta con dell' altra carne, e quando sarà cotta ritiratela a ſecco, quando ſarà ora di pranzo biſognerà dividere detto petto in due parti, cioè il diſopra dal di ſotto, acciò la frittura penetri per tutto, di poi rimetterete le pezze l'una ſopra l'altra, colorite il di ſopra, e il di ſotto, e non il di dentro, con roſſi d' uova, di poi ſpolverizzatelo bene con mollica di pane, e del ſale meſchiati inſieme, di poi mettetelo nella padella, dove vi ſia dello ſtrutto, ovvero buttiro caldo, voltando per di ſotto la parte più polputa, rimuovendo ſpeſſo la padella, acciò la carne non ſi abbruggi, e quando vederete, che averà preſo un color abruſcato, biſognerà voltarla dell' altra parte, e poi quando ſarà baſtevolmente colorita, cavatela fuora con una ſchiumarola, e fattela gocciare, e poi mettetela ſopra di un tondo cuppo con del petrocello per di ſopra fritto nella padella, ma avvertite, che non ſia abbrucciato.

Altra Carne fritta.

PIgliate fette di carne cruda, che ſiano ſottili, e tralardate, ovvero coſtole di Caſtrato, battetele bene, di poi ſpolverizzatele con mollica di pane, e del ſale, mettetele a cuocere dentro una padella, ove vi

ſia

sia del buttiro mezzo abbruciato, e quando saranno cotte da una parte, voltatele dall' altra, poi levatene il grasso, che vi avanza, aggiungendo un poco di succo d' agresta nella padella, ed avendole voltate due, o tre volte, mettetele in un piatto, spolverizzandole con un poco di sale, e noce moscata.

Carne fritta a foggia di frittelle.

STemperate una, o due brancate di farina con del vin bianco, o con dell' agresta, ovvero con del latte, in modo che quella pappa venga quasi come fior di latte mezzanamente spessa, di poi bagnatevi dentro la carne da friggere, avendola ben battuta, v. g. un petto di Vitella, alla quale bisogna fare alcuni tagli nel mezzo, il che si fa nelle vivande spesse, e dense, mettete a cuocere dentro una padella quella carne con dello strutto, o butiro, ovvero oglio ben caldo, e quando sarà cotta da una parte, bisognerà voltarla dall' altra, e poi cavarla fuori quando sarà cotta, mettendola sopra di un tondo, e spolverizzandola con del sale, si può inaffiare con un poco di succo d' agresta, ovvero di melangolo, o limone, con aggiungervi ancora del petrosello mediocremente fritto nella padella.

Fricassea d' Uccelli, o d' altra Carne coll' intingolo bruno.

PIgliate Pollastri, ovvero altri Uccelli, e spezzateli grossamente, ovvero divideteli in quattro parti, o pure se gli Uccelli sono piccoli come Lodole, basterà spaccarli la panza e dopo averne cavati gl' interiori, bisognerà battere i detti Ucceli un tantino per appianarli, di poi li metterete a cuocere dentro una padella con del butiro mezzo bruciato, quando saranno bastevolmente cotti da una parte,

te, voltateli dall' altra, essendo cotti bisognerà levare il grasso avanzato, di poi mettete nella padella colla fricassea del sale, del succo d' agresta, un tantino di scorzo di melangolo, con qualche foglia di lauro, e fate un poco bollire ogni cosa insieme, di poi metteteli in un piatto, e raschiate di sopra un poco di mollica di pane, e della noce moscata, si può aggiungere un poco di succo di limone, ovvero di melangolo con del petrosello grossamente tagliato.

Fricassea di Pollastri, o Piccioncini, ovvero d' altra Carne cruda.

Pigliate, v. g. un petto di Vitello, ovvero un paro di Pollastri tagliati a pezzetti, e metteteli ad inzuppare dentro una scodella, finchè l' acqua li copra due dita per di sopra, di poi si metterà quattr' oncie, o più dentro una Caldarina sul fuoco, o pure dentro una padella, e quando avrà preso un poco di colore, bisognerà cavar i Pollastri fuor dell' acqua, e metterli a bollire un bollitura, o due, di poi aggiungervi in circa un boccal d' acqua, nella quale saranno stati a molle, facendole intepidire; alcuni vi aggiungono mezza foglietta di vino, ma indurisce la carne, e non è buono se non con la Vitella; aggiungetevi del sale, due o tre garofani, e quando la fricassea sarà mezza cotta, mettetevi un poco di pepe, petrosello, con alcune cipollette intiere, acciò di ritirarle dopo che è fatta la salsa, vi si ponno anche aggiungere due sparagi, pedoni di carcioffoli, funghi tagliati a mezzo, facendo cuocere ogni cosa insieme, voltando di quando in quando la fricassea, si può aggiungere sul fine un poco di succo d' agresta, ovvero aceto, ovvero una salsa bianca.

Al-

Altra Fricassea.

TAgliate de' Pollastri a pezzetti, ovvero un pezzo di Vitella, di poi metteteli dentro un piatto con assai acqua, ed avendone buttato una buona parte, bisogna metter li Pollastri dentro una padella, coll' avvanzo dell' acqua quanto sarà di bisogno da poterli cuocere, aggiungendovi nel medesimo tempo del buttiro, del sale, del garofano, un fascietto di timo, e maggiorana: vi potrete aggiungere una cipolla, ovvero scalogna intiera, del petrosello sminuzzato, del pepe, pedoni di carcioffoli, sparagi spezzati, agresta, ovvero una spina, fate cuocere ogni cosa insieme, e sul fine, quando la salsa e ben calata, vi si ponno aggiungere rossi d' uova stemperati con succo d' agresta, ovvera Pollastri, mettendovi tanti rossi d' ova, e tante cucchiarate di liquore, quanti Pollastri vi saranno, quando questa salsa è con la fricassea, bisognerà rimenar un poco ogni cosa sul fuoco, facendoli saltare due, o tre volte dentro la padella, imbandendo subito, per impedire che quella salsa non diventi forte con lasciarla più tempo sul fuoco; quando la fricassea è posta nel piatto, vi si può raspare sopra della noce moscata, con del petrosello fritto.

In vece di salsa bianca vi si può mettere, del fior di latte dentro una fricassea, v. g. per due Pollastri bisogna quasi un bicchiero di buon fior di latte, perchè il fior di latte abbonda pur assai, e quando è cotta la fricassea, levarete la padella dal fuoco, mettendovi il fior di latte.

I Normandi mescolano quasi in tutte le loro salse del fior di latte, v. g. nella malva, e nelle brugne.

Bisogna di quando in quando rivoltar la fricassea, in modo che non sappia di fumo; di poi imbandirla dentro un piatto, senza aggiun-

ger-

vi il fior di latte nè noce moſcata, nè raſchiatura di pane, nè coſa alcuna che abbia del forte.

Altra Fricaſſea.

PIgliate Piccioncini, ovvero Pollaſtri, ovvero altra carne, ſpezzatela, e poi fatela cuocere per pezzi con dell' acqua, ſale, garofano, timo, e maggiorana, una cipolla, ovvero ſcalogna, e quando la vivanda ſarà cotta, cavatela fuori, facendola ſgocciolare, di poi frigetela con del butirro abbruciato, finchè diventi colorita, di poi mettetevi un poco di petroſello, e poco tempo dopo uno o due roſſi d'uova ſtemperati con un poco di ſucco d' agreſta, dandogli una voltadina di padella, e poi imbandirla.

Altra Fricaſſea.

PIgliate del butirro, facendolo mezzo abbruciare, ovvero tagliate a pezzetti del lardo, groſſi quanto una mandorla, e fatelo disfare dentro una padella, e quando ſarà ben caldo, biſognerà levarne via la ſommata, e poi mettètevi la carne ſpezzatta, v. g. Pollaſtri, ovvero un petto di Vitella, voltate alquanto la carne, acciò pigli l' odore del lardo, ovvero butirro, di poi aggiungetevi dell' acqua, del ſale, un poco d' iſopo col reſto del condimento, facendo cuocere ogni coſa inſieme; Alcuni vi aggiungono un bichier di vin bianco in vece d' acqua. Quando la carne è quaſi cotta, vi ſi può anche aggiungere una ſalſa bianca.

Capirotada.

MEttete del butirro dentro una padella con della carne cotta, e ſpezzata, aggiungendovi del ſale, ſcorza di melangogolo, pepe, o altra ſpezieria, ſcalogna ſminuzzata, croſtini di pane, con un poco

di petrosello, un poco d'acqua, ovvero brodo della pignatta, con de' caperi se vi piaccino: fate cuocere ogni cosa insieme, finchè la salsa sia fatta, aggiungendovi per fine un poco di succo d' agresta, ovvero aceto, poi si rasperà per di sopra della noce moscata, e della crosta di pane: Alcune volte si aggiunge una salsa bianca nella capirotada avanti d' imbandirla, ma all'ora non ci si mette nè agresta, nè aceto, facendo cuocere la carne.

Altra Capirotada.

PIgliate un Pollastro, ovvero altra carne cotta, ed avendola spezzata, mettetela in un piatto con dell'acqua, ovvero con del brodo della pignatta; alcune volte vi si mette del vino, ma poco, perchè indurisce la carne: aggiungetevi del sale con della raspatura di pane, un poco di scorza di melangolo, ovvero garofani, facendoli cuocere finchè sia fatta la salsa. Vi si può aggiungere del succo d' agresta, ovvero di melangolo, o veramente di limone.

Piccatiglio.

PIgliate del Castrato arrosto, v. g. una spalla di Castrato arrosta, più presto calda che fredda, levatene la pelle del tutto, e poi sminuzzate ben bene la carne, e mettetela dentro la padella con cappari, passerina, garofani, una cipolla, ovvero scalogna, dell' agresta, quando n' è la stagione, del sale con un pezzetto di zucchero, un buon bicchiero d' acqua, un poco di brodo della pignatta, con in circa quattr' oncie di butirro, fate bollire ogni cosa insieme durante un buon quarto d' ora, fin a tanto che pigli buon sapore, aggiungendovi sul fine del succo, d' agresta, ovvero di melangolo, raspando della no-

noce mofcata. Innanzi di levar detto piccatiglio della padella, bifogna pigliare le offa, e la pelle della fpalla, facendoli un poco arroftire fu la gradella, e poi metterli fopra il piccatiglio dentro un piatto, avendo prima levato la cipolla, ovvero fcalogna, fi può acconciare un cofciotto nell' ifteffo modo.

Manicaretto di Carne calda.

METtete dentro un piatto una cipolla intiera, ovvero fcalogna groffa con dell' acqua, del fale, e del melangolo, fatela bollire infieme, finchè la cipolla fia un poco cotta, di poi aggiungetevi la carne cotta, tagliata per pezzi, v. g. fette d' un cofciotto di Caftrato, che venga allora dallo fpiedo, e dopo un bollo o due aggiungetevi un poco di pepe, ovvero della noce mofcata, con della rafpatura di pane, dell' agrefta, ovvero aceto, facendoli bollire per qualche tempo.

Manicaretto di carne fredda.

PIgliate della carne cotta aleffa, o arrofta, v. g. un cofciotto di Caftrato, fminuzzatela bene, ovvero mettetela dentro un piatto, ovvero padella, dove vi fia del buttiro fquagliato; potete aggiungervi un poco d' acqua, ovvero del brodo graffo; del fale oneftamente, un poco di fcorza di melangolo, un poco di timo, uno o due garofani, o pure una foglia di lauro, del petrofello fminuzzato, una cipolla, ovvero fcalogna groffa intiera, dell' agrefta pafferina, con un pezzetto di zucchero, fe vi gufta.

Vi fi può anche aggiungere della midolla, ovvero graffo di Vaccina, con del lardo graffo, fate cuocere quel manicaretto baftevolmente, e ful fine vi fi può aggiungere dell' agrefta, e quando farà imbandito, rafpate

della noce moſcata, ovvero mollica di pane, trapuntandovi delle fettoline lunghe di pane fritto.

Manicaretto di Carne cruda, e Polpette.

Pigliate, v. g. una libra di rocchiodi di Vitella, ovvero di Porco freſco, della Vaccina, o altra carne cruda, ſe ne può miſchiare inſieme di più ſorte, pigliando, v. g. mezza libra di Vitella, mezza libra di Caſtrato, e quel manicaretto ſarà men duro, ſe foſſe con della Vitella ſola, biſogna levare le oſſa e la pelle, ſe ve ne ſono, e peſtar la carne ben minuta, dipoi aggiungervi del ſale, del petroſello, ſpicchi d'aglio, ſe vi guſtano, con ſimil peſo di ſcotennato, ovvero pelle di Porco, ovvero graſſo, o midolla di Vaccina, con un poco di lardo, ſe vi piace, mettendovi allora manco graſſo, o midolla di Vaccina, e poi finite di tritare della carne ben minuta, finchè il graſſo ſia baſtevolmente ſminuzzato, vi ſi ponno aggiungere de' funghi, della paſſerina, de' pignoli, con un poco anche di caſcio affinato, mettete il manicaretto dentro una teglia con un poco d'acqua, o più preſto del brodo, aggiungendovi, ſe vi pare, in vece d'aglio un poco di petroſello, un poco di pignoli, un faſcetto di timo, e maggiorana, con alcuni garofani, fate cuocere adagio quel manicaretto a fuoco lento, e quando ſarà cotto, aggiungetevi un tantin di ſucco d'agreſta, ovvero una ſalſa bianca fatta con del ſucco d'agreſta, ovvero roſſi d'uova, e laſciatelo cuocere per qualche tempo, e poi levate via la cipolla, il garofano, ed il faſcetto d'erbe; ſi può raſpare per di ſopra della croſta di pane, ovvero un poco di noce moſcata.

Potete anche far cuocere il manicaretto dentro un piatto, tortiera coperta, met-

tetn-

tendo un poco di fuoco per di ſopra e di ſotto, e avanti di farlo cuocere ſi ſtempra la chiara e il roſſo di due uova, ſi meſcolano col manicaretto per attaccar la carne, e fatene una forma di pizza, e ſpeſſa due dita, dipoi ſi fa cuocere con del brodo, e de' maroni in quel tempo che ſi fa, e quando è quaſi cotto, vi ſi aggiunge una ſalſa bianca, con un poco di noce moſcata ſul fine, o veramente in vece di far cuocere quel manicaretto tutto d' un pezzo a foggia di pizza o focaccia, ſe ne fanno polpette, o polpettine groſſe quanto un ovo.

Qualche volta s' avviluppa il manicaretto dentro del ſegolo o rete di Vitella o di Porco, per ridurlo in polpette lunghe quanto la mano, e legando i due capi, biſogna trapuntare per di ſopra alcuni garofani, e poi far cuocere ſulla graticola a poco a poco le dette polpette, avendole fatte bollire un tantino nella pignatta innanzi di arroſtirle, ma non biſogna metter punto della paſſarina, nè del zucchero, nè del formaggio.

Stuffato, ovvero Gibellata.

Pigliate, v. g. del petto di Vitella, ovvero un pezzo d'altra carne, fattevi de' tagli dentro, ſe è groſſa, ovvero tagliatela a pezzi: ſi poſſono in queſta conformità conciare Pollaſtri, o altro uccellame, avendo appianito il petto, mettete la carne dentro un tegame, ovvero dentro una pignatta con del buon brodo, o acqua alto tre dita o più, in modo che baſti per cuocere la carne, ſenza eſſer poi coſtretto di metterne dell' altro, aggiungetevi due oncie di butirro, ovvero midolla, ſe vi occorre, con del ſale, tre o quattro garofani, un poco di pepe, una foglia di lauro, un

poco di timo, una scalogna o cipolla, due oncie di ventresca, o in circa, fate cuocere ogni cosa insieme, voltando la carne di quando in quando fin dal principio, che comincia a cuocersi.

Quando la carne sarà mezza cotta, aggiungetevi de' sparagi spezzati, con due o tre pedoni di carcioffoli pelati, e tagliati in quarti; vi si può anche mettere de' funghi; aggiungetevi del brodo, ovvero dell' acqua calda, se vi occorre; alcuni vi mettono mezza foglietta di vino, ma egli indurisce la carne, e non è buono se non col Vitello; fate cuocere perfettamente ogni cosa in modo che la salsa non sia nè troppa, nè poca, prima d'imbandire bisogna levare la cipolla e l' erbe.

Se quella carne è Vitella, si può sul fine aggiungere una salsa bianca di torli d'ova e d' agresta stemperati insieme, in vece di mettervi del vino, si può ancora empire un petto di Vitella, dipoi farla cuocere fra due piatti, ovvero dentro un tegame, con del brodo della pignatta, ovvero dell' acqua, o con alcune fette di lardo, aggiungendovi l'avanzo.

Se del condimento, v. g. un poco di midolla, de' sparagi, de' pedoni di carcioffoli, e sul fine aggiungervi una salsa bianca, e tener anche qualche tempo il tegame sopra la cenere calda senza far bollire quella, per impedire ch' ella non diventi forte.

Vaccina dobbata, detta in Francese Compote.

PIgliate un pezzo di Vaccina spessa di due buone dita, battetela, e poi mettetela a molle un' ora o due con dell' aceto, e dell' agresta condita di sale, di pepe, d' una foglia di lauro, o d' altre erbe fine, voltatela una

vol-

volta in quella salamoja, ed avendola ritirata, lardatela, ovvero fatevi de' tagli profondi, ne' quali metterete de' grossi lardoni, e spezzati, dipoi la metterete in Pasticcio, o veramente la farete cuocere come una dobba, aggiungendovi l'istesso condimento, ed ella avrà il sapore di salvaticina, servendola colla salsa.

Compota, ovvero alla putrida.

PIgliate, v. g. uno spicco di petto di Vitella, ovvero quattro Piccioncini, metteteli dentro una teglia, ovvero pignatta con dell' acqua, o piuttosto del brodo di carne senz' erbe, in modo che la carne venga tutta coperta per farli cuocere, aggiungetevi del sale, alcuni garofani, una cipolla, ovvero scalogna intiera, una foglia di lauro, due oncie, ovvero in circa di lardo grasso, con altrettanto di midolla di Vaccina, e fate cuocere ogni cosa insieme. Vi si ponno aggiungere pedoni di carcioffoli, de' sparagi, delli funghi, dieci o dodeci grane d' agresta, e quando la Compota è quasi cotta, mettetevi dell' agresta a discrezione con de' crostini di pane tagliati a foggia di maroni dopo d' averli fritti dentro del buttiro, o dentro dell' oglio, fate anche un poco bollire la Compota, dipoi imbanditela, e levatene via la cipolla.

Quando la Compota è imbandita, vi si può aggiungere del succo di Castrato, ovvero altra carne arrosta, facendoli bollire poco, acciocchè non diventi forte.

Altra Compota dolce.

PIgliate Piccioni, ovvero Colombi silvestri, ovvero altra carne arrosta, e metteteli dentro una pignatta con del sale, passerina, ovvero altr' uva buona, dattoli, o prugne, maroni arrosti, del zucchero, della cannella,

dell'acqua, o più presto del brodo, uno o due garofani, con del lardo grasso, fate bollire ogni cosa insieme, andate voltando la Compota di quando in quando, acciò non si abbrugi, e sul fine aggiungetevi del vino, e poi un tantino d'aceto; e quando sarà imbandita, si può raspare per di sopra della crosta di pane, e fornirete il piatto con delle fettoline di pane abbruciate, ed inzuppate nell' intingolo.

Pasticciata.

PIgliate qualsivoglia carne, che vi parerà, v. g. due libre di Vaccina dalla parte del lombolo, ovvero un cosciotto di Castrato, levate via la pelle, i nervi, e le ossa, e pestatela minuta con quattr'oncie di midolla ovvero grasso di Vaccina, o di Castrato, con due oncie, o quanto vi sarà bisogno di lardo senza la superficie, rompete di poi le ossa, e mettete ogni cosa dentro una pignatta con dell' acqua, ovvero più tosto del brodo, finchè avanzi tre dita alto per di sopra; aggiungetevi del butirro, se vi occorre, una foglia di lauro, ovvero alcuni spichi d'aglio con del petrosello per levare l'odor dell'aglio, con cinque o sei garofani, e del sale, vi si può mettere una cipolla, ovvero una scalogna, grani d'agresta, una brancata di passerina, de' pignoli, e castagne, o maroni arrostiti, fate cuocere ogni cosa adagio, levando via la schiuma, voltate di quando in quando quello ch'è dentro la pignatta, e se non bastasse il brodo, bisognerà rimetterne dell' altro per tempo, ovvero dell'acqua calda in quantità sufficiente, acciocchè la carne si finisca di cuocere.

Quando il Pasticcio è mezzo cotto, aggiungetevi un poco d' agresta, o veramente dell' aceto vi sarebbe anche buono del succo di

car-

carne arrosta, con de' rossi d'ova dure tagliate a fette, finite di far cuocere il Pasticcio, e quando sarà imbandito, si può raspare della noce moscata per di sopra, trapuntandovi fettoline lunghe di pane abbruciato, alcuni vi fanno un intingolo dolce.

Scorticate un cosciotto di Castrato, in modo tale che la pelle resti intiera, di poi fatte il piccatiglio, e quando egli sarà condito bisognerà lasciar stare l'osso del manico, e levando via le altre ossa, ed essendo fatto il piccatiglio, rimettetelo nella pelle del cosciotto, e cuciteglielo dentro, e di poi fatelo cuocere dentro una pignatta, si può anche farlo cuocere allo spiedo.

Civè.

Pigliate qualsivoglia carne, che vi parerà, v. g. un pezzo di Porco fresco, o di Vitella, ovvero la metà d'una Lepre, aggiungendovi dell' altra carne, se occorrerà, battete la carne, e tagliatela a pezzi grossetti, e mettetela dentro una pignatta con del sale, un pezzetto di ventresca, un poco di scorza di melangoli, fegati di Pollame, ovvero il fegato d'una Lepre con dell' acqua, o più tosto del brodo, e quando il detto Civè sarà mezzo cotto, o un poco più, levate via li fegati, se ve ne sono, mettete nella pignatta un fascetto d'erbe fine, alcuni garofani, qualche cipolla fritta nello strutto, e nell' aceto, nel quale saranno state a molle fettoline di pane abbruciate con li fegati di Lepre, e finite di far cuocere il Civè adagio, in modo tale che la salsa sia spessa, poca, e ben legata, ovvero s'imbandisce il Civè sopra fette di pane abbruciate.

Altro Civè con salsa dolce.

PIgliate un Cappone, o Pollastro, ovvero altra carne, ed avendola fatta arrostire un poco più di mezzo, mettetela spezzatamente dentro una pignatta con del brodo, con del sale, ed alcuni garofani, facendoli bollire adagio per qualche tempo.

Bisognerà tritare mandorle dolci con dell' aceto, che siano state seccate a fuoco, colandole per un pannolino o setaccio per cavarne il latte, facendo anche separatamente inzuppare del pane abbrustolito dentro dell' aceto, schiacciarlo poi quando sarà bene inzuppato, e poi avendolo mescolato con del latte, ovvero midolla di mandorle dolci, vuotarete detta roba nel Civè, quando egli averà bollito per qualche tempo, aggiungendovi alcuni pezzi di cannella legati insieme, e quanto occorrerà di zucchero per far la salsa dolce, fate bollire ogni cosa adagio, fin tanto che il Civè sia cotto, rimenandolo, e rimovendolo di quando in quando, per impedire che non s' attacchi alla pignatta, e non s' abbrugi.

Guazzetto di Castrato colla cipolla; detto Harlcot.

PIgliate scannatura, ovvero uno spicco di petto di Castrato, o veramente della Coda di Vaccina, tagliatela a pezzi grossi due o tre dita, e mettetela dentro una pignatta con della midolla, ovvero grasso di Vaccina, del sale, un poco di garofani, ut tantino di salvia, ovvero una foglia di lauro secco con dell' acqua a discrezione, e quando la carne sarà mezzo cotta, aggiungetevi delle rape tagliate a pezzi lavate dentro nell' acqua calda, vi si ponno aggiungere delle ca-

sta-

ſtagne, o veramente pezzi di ſalame, o mortadella, finite di far cuocere ogni coſa inſieme, fin tanto che la ſalſa ſia calata abbaſtanza, e che ſia la carne cotta, di poi mettetevi una o due fette di pane ben ſeccato, e che ſiano ſtate avanti inzuppate per qualche tempo nell'aceto, miſticatele coll'Harlcot; prima d'imbandirlo; alcuni mettono delle brugne, e dell'uva nelli Harlcot, quando ſi ama quel liquore.

Carne arroſta, ed empita.

PIgliate, v. g. uno ſpicco di Vitella, o veramente d'altra carne arroſta, e calda, levatene la pelle, dipoi peſtate la polpa minutamente con della midolla di Vaccina, una groſſa brancata di lattuche mortificate nell'acqua calda, mettetevi anche dell'acetoſa, della bieta, un poco di petroſello, del ſale, del pepe, o veramente altre ſpecie, un poco d'erbette fine, due roſſi d'ova, con poco di lardo groſſo come una noce. Vi ſi può aggiungere un poco di pignoli con della paſſerina inſieme, un poco di funghi cotti, e tagliati a pezzetti minuti, mettete quel piccatiglio dentro una padella, o veramente tortiera con due oncie in circa di butirro ſquagliato, e fate cuocere quell'empitura. Se vedete che vi ſia poca ſalſa, aggiungetevi del brodo della pignatta, o veramente dell'acqua calda, e quando l'empitura ſarà cotta, vi ſi può aggiungere dell'agreſta, e poi imbandirla dopo, di poi ritornatela dentro il petto in modo, che paja come ſe foſſe intiero.

Se non volete cavar la carne fuora d'un petto, baſta ſolo fare dell'empitura ſeparatamente, ſiccome quella dell'uova dure empite, e quando è cotta, biſogna pigliare un petto di Vitella arroſta calda, dividendo la

carne dall' offa con un baston piano, dipoi mettervi dell' empitura quanto ne potrà capire, ovvero servir l' empitura sotto la carne.

Altra empitura.

PIgliate il rosto d' un Porchetto di latte, un pezzo di Vitella, con altrettanto di lardo, e di grasso di Vaccina, una buona brancata d' accetosa, un poco di timo, e maggiorana, del petrosello, delle cipolle, e de' funghi, tritate ben minuto ogni cosa, e fate cuocere quell' empitura dentro un piatto con un poco di buon brodo, del sale, del garofano, del pepe, o altre specie, e quando è cotta, e che è pronta a servire, aggiungetevi alcuni rossi d' ova dure, mettete quell' empitura nella panza d' un Porchetto, o d' un Anitra arrosta, e poi servire.

Per far la pelle del Porchetto ben ghiotta, bisogna fregarla una volta con dell' oglio, e dell' aceto mischiati insieme, in quel mentre che s' arrostisce il Porchetto.

Altra empitura cruda.

PIgliate dell' erbette quanto vi sarà di bisogno per fare del ripieno coll' ova dure empire, tritate ben minuto ogni cosa insieme coll' avanzo del condimento, la chiara, ed il rosso di due ova crude, con un poco di butirro squagliato, vi potete aggiunger del caseiò un poco affinato, e tagliato ben minuto, con delle castagne intiere già cotte, ovvero crostini di pane a foggia di maroni, mettete quel ripieno crudo nel ventre d' un Porchetto, di poi serratelo, e mettetelo nello spiedo.

Bisogna avvertire, che il ripieno per ogni sorte di carne insipida è dolce, v. g. per un Por-

Porchetto, ovvero Anitra ha da essere d'un sapore acuto, cioè speziato, senza mettervi passerina nè altra cosa insipida, sarà bene aggiungervi una cipolla un poco fusa, cavandola fuori tutta intiera, quando la carne è cotta, acciocchè il sapore della salsa sia più acuto.

Quel ripieno crudo è buono per mettere dentro un petto di Vitella da farsi fra due piatti.

Carne dobbata.

PIgliate, v. g. della parte di dietro d'un Coniglio, o d'una Lepre, cioè a dire di lombi, e le coscie, si può levare la prima pelle, di poi bisogna tralardare la carne per lungo, e per traverso, in modo, che vi sia del lardo da ogni banda, come se si volesse mettere in pasticcio, facendo i lardelli grossi, ed inzuppandoli nell'aceto, ovvero agresta, e che siano speziati, e salati; di poi, mettete delle fette di lardo sottili, finchè arrivi a coprire il fondo; di poi aggiungetevi la carne, e di poi mettete il tegame sul fuoco, ed avendo lasciato disfare il lardo mezzo, aggiungerete una foglietta di vino bianco, con dell'acqua, finchè la carne venga coperta sopra un buon dito, mettetevi anche una cipolla, un tantino di timo, tre o quattro garofani, del sale, una foglia di lauro, e coprite il tegame, e fate bollire ogni cosa insieme finchè la carne sia ben cotta, andatela voltando di quando in quando, acciocchè la carne si possa cuocere egualmente da ogni parte, lasciatela raffreddare nella sua salsa, di poi cavatela fuori per servirla, perchè se vi lasciate la salsa ciò sarà una Composta.

Carne grossa dobbata.

SE volete dobbare della carne grossa, v. g. un pezzo di Vaccina spessa due o tre dita, o veramente un cosciotto di Castrato, bisogna, che ella sia mortificata, di poi batterla con un spinatolo per attenerirla, e levar la pelle, e fare de' tagli profondi nella carne, e lardarla fitto fitto a lungo, ed a traverso, come se fosse per metter in pasticcio, con dei lardoni grossi come il dito, e lunghi abbastanza, e che siano riserrati, come abbiamo detto.

Quando la Carne è lardata si può involtarla dentro una tela bianca, ovvero dentro una pignatta con dell'acqua bastante, del sale, dell'erbette, del lauro, della maggiorana, del garofano, de' maroni; vi si può aggiungere un pezzo di lardo, o piuttosto due oncie di midolla, fate cuocere la carne, finchè il brodo sia molto consumato, all'ora empite la pignatta con del vino caldo, se vi piace la salsa dolce, aggiungetevi del zucchero, e della cannella, s'è Vaccina, basta solo mettervi un poco d'agresta, o dell'aceto, quando quella è cotta. Il vino l'indurirebbe troppo: se volete mangiarla fredda bisogna lasciarla raffreddare nel suo brodo, di poi cavarla fuora, e svilupparla.

Si può lasciare dentro la sua salsa, ed all'ora sarà una Composta.

Si condiscono gli Uccelli nell'istesso modo, v. g. un Gallinaccio, un' Anitra, un' Oca, senza levar la pelle, basta solo appianire lo stomaco, inlardar la carne con lardoni grossi, di poi avviluppare il detto Pollame dentro un panno lino, e farla cuocere come abbiamo detto adesso.

Car-

Carne alla Svizzera.

PIgliate un cosciotto di Castrato, o veramente un'Anitra, o altra carne lardata, e conciata, come da fare una dobba, e se non volete pigliarvi quel fastidio di lardarla, basta solo metterla nella pignatta con del lardo, della midolla, o veramente del butiro, del brodo, ovvero dell'acqua, del sale, con dell'erbe fine, e se la carne è facile da cuocere, aggiungetevi nell' istesso tempo delle rape lavate con l'acqua tepida dopo d'aver dato un bollo, o due: ma se la carne è dura da cuocere, bisogna farla cuocere a mezzo dentro la pignatta, di poi mettetevi le rape, e sul fine vi si ponno aggiunger castagne arroste, con delli funghi.

Quando la carne è cotta, bisogna metterla dentro un piatto con del pane abbrustolito, inaffiandola con dell'aceto, o agresta, o veramente con ambidue insieme. Si può metter sopra la carne fette di pane fritte nel butirro, o veramente circondarla, se non volete cavar le rape, quando saranno cotte un poco più di mezzo; di poi infarinarle, e frigerle dentro del butirro sauro, cavarle fuora, e rimetterle nella pignatta quando la carne è quasi cotta, e poi affettarle sopra la carne quando sta nel piatto.

Carne alle specie d'intingolo di Carpio.

PIgliate, v. g. un Porchetto di latte pronto da metter allo Spiedo, e mettetelo in quattro parti, o veramente lasciatelo intieramente, ed avendo cavato tutte l' interiora, e sgombratale la panza del tutto, bisognerà spaccarlo in lungo fino all'ossa, facendo alcuni tagli alle coscie, ed alle spalle e lardarlo con del lardo grosso, di poi avvilup-

pare

pare la carne dentro una tela bianca, e metterla dentro un calderino con dell' acqua o del brodo, finchè resti tutta coperta, aggiungendovi mezza libbra di lardo, più o manco secondo la quantità della carne, fatela cuocere a mezzo, e poi cavatela fuori, ed avendo levato via il brodo, se volete, bisognerà mettere alcune erbe fine nel fondo del calderino, v. g. un poco di timo, ovvero rosmarino, della salvia, o veramente del lauro, con alcuni garofani, ed un poco di scorza di melangolo, o limone, e del sale, di poi mettervi il Porchetto sempre avviluppato, ed aggiungervi del vino bianco quanto ve ne sarà di bisogno per finire di far cuocere la carne fin tanto, che la salsa sia quasi consumata, poi la caverete fuora del calderino, e la metterete a secco dentro un piatto, in un panno lino pulito, con alcune piante di rosmarino, o di petrosello.

Carne alla Crocecella.

PIgliate della carne pronta da mettere nella pignatta, v. g. una Gallina mettetela in una pignatta, o tegame, con del brodo, nel quale vi sia stato cotto un prosciutto, o altro salame, o veramente vi metterete dell' acqua con un pezzo di ventresca, fate cuocere la carne moderatamente, servitela con un poco di brodo, col quale si fa cuocere. Quando la carne è così condita, si può friggere di poi, o veramente metterla su la graticola per mangiarla col sale, e l' aceto, con del petrosello crudo, ovvero del crescione.

Carne cotta colla Bietola rossa.

PIgliate, v. g. un' Anitra, ed empitela d' un ripieno ben condito coll' erbe, aggiunge-

getevi un buon pezzo di butirro, trapuntate lo ſtomaco con alcuni garofani, ed avviluppate l' Anitra dentro un foglio di carta unta di butirro, fatela cuocere ſotto la cenere calda per lo ſpazio di due ore, e quando ſarà cotta ſviluppatela.



POTACCHI
MAGRI
CAPITOLO SECONDO.

Potacchio al Butirro.

METtete del butirro dentro un calderino, con del ſale a diſcrezione, e poco butirro, fatelo ſquagliare ſauro, o mezzo ſauro ſopra della fiamma, aggiungetevi dell'acqua, e dopo che avrà bollito per qualche tempo, e che il brodo ſarà di buon ſapore, mettetevi croſtini di pane, laſciandoli bollire finchè vengano teneri, di poi raſpatevi della noce moſcata, e laſciatelo anche bollire un bollo, o due prima d'imbandirlo.

Potacchio all' Uova.

METtete nella pignatta dell'acqua, del ſale, e del butirro groſſo quanto un ovo, ed avendoli fatto bollire per qualche tempo biſogna fettare del pane dentro un piatto, aggiungetevi del petroſello, dell'acetoſa, mettendo il piatto ſul fuoco, vuotatevi il brodo con un poco d'agreſta, di poi rompetevi l'ova, laſciando il potacchio ſul fuoco finchè l'ova ſiano cotte, e tenendo ſempre il piatto coperto.

Coll' erbe.

PIgliate erbe dolci in buona quantità, v. g. acetoſa, lattuca porcaccia, cerfoglio, boragine, bieta, delle ſcalogne ovvero una ci-

cipolla, ed avendole ben lavate, e tagliate grossamente, mettetele dentro una pignatta con un poco d'acqua, del butirro, e del sale, e quando saranno quasi cotte aggiungetevi dell'acqua, ovvero del brodo, nel quale siano stati cotti cardi di bieta, perchè il potacchio sarà più ghiotto, metteteci anche un Cappone, cioè a dire una grossa crosta di pane, e finite di fare il potacchio; si può raspare del formaggio di sopra quando è minestrato, o veramente aggiungervi dell'ova stemperate con dell'agresta, ovvero del brodo della pignatta, facendo stuffare detto potacchio per qualche tempo.

Alcuni dopo d'aver stemperate l'ova con dell'agresta la mettono nell'istesso tempo nella pignatta, e mescolano bene ogni cosa insieme, facendolo bollire un tantino avanti di mineftrare, ovvero quando l'ova sono state stemperate, si mettano a cuocere sopra un scaldino, rimovendole sempre, e quando sono bastevolmente cotte si spargono sul potacchio.

Con Cavoli.

Pigliate cavoli verdi, o veramente altri cavoli, ed avendoli lavati sminuzzateli, di poi frigeteli nel butirro, o nell'oglio, vuotandoli poi dentro una pignatta, dove vi sia acqua bollente, ovvero succo di Piselli, mettetevi del butirro, una crosta di pane, del sale, o una cipolla intiera trapuntata d'alcuni garofani, con un poco di pepe se voi l'amate, e fate cuocere ogni cosa insieme.

Con la Cipolla.

Fate scaldare dell'oglio buono; o più tosto fate squagliare del buon butirro, di poi aggiungetevi della cipolla fettata, e quando sarà cotta, o veramente fritta vuotatela den-

dentro una pignatta nella quale vi ſia acqua calda, aggiungetevi del ſale con un poco di mollica di pane, o veramente pigliate una croſta di pane abbruſtolita al fuoco, fatela inzuppare nel brodo della pignatta, di poi aggiungetevi un paro, o più di roſſi d'uova dure, una gocciola d'aceto, o agreſta, colate ogni coſa dentro un ſetaccio, o ſtamigna, di poi mettetelo dentro un piatto, o pignatta con del brodo, e fate bollire ogni coſa inſieme, di poi mineſtrate il potacchio ſopra fette di pane, fate bollire ciò ſufficientemente, e ſul fine aggiungetevi un poco d'aceto, o d'agreſta, e poi mineſtrate un' altra volta: Si può raſpare della noce moſcata di ſopra, ed è buono farlo un poco ſtuffare ſopra un ſcaldino.

Altro Potacchio con la Cipolla.

SMinuzzate delle cipolle, e fatele cuocere con del butirro ſauro, aggiungendovi dell' acqua, del ſale, del zucchero, un poco di noce moſcata polverizzata, e fate cuocere quel potacchio.

Potacchio alla Liegeſe.

METtete del latte dentro una pignatta, ovvero dentro un calderino con del butirro, ovvero dell'oglio, aggiungetevi de' ſpichi d'aglio peſto, del ſale, pepe, o altre ſpezierie, ſtemperate un pugno di farina, più o manco, ſecondo la quantità del Potacchio, e mettetela nel forno, ovvero dentro un calderino, rimuovendola ſpeſſo con un poco di latte, o vino, fate bollire ogni coſa inſieme per poco tempo, e rimenatelo, di poi ſpargetelo ſopra fette di pane.

Potacchio colle Rape.

FAte bollire dell'acqua con del butirro, del sale, della cipolla, o veramente una scalogna grossa, di poi aggiungetevi delle rape ben raschiate, e quando esse saranno cotte cavatene fuora la maggior parte, frigetele, di poi qualche tempo innanzi di mineſtrare mettetevi dell'agreſta, e raschiatevi della noce moscata.

Potacchio con Piselli, o Ceci detto Purce.

PIgliate, v. g. un quartuccio di Piselli secchi, ed avendoli lavati con acqua tepida, fategli ſtar a molle tutta quella notte dentro l'acqua calda, in modo, che siano coperti tre dita buone, di poi fategli cuocere nell'iſteſſa acqua, riempiendoli d'acqua calda quanto occorrerà; e quando la mineſtra sarà fatta, cavatela fuora, o veramente mettete nell'acqua calda un quartuccio di piselli, o ceci secchi, fategli cuocere mezzo, di poi levatene via il brodo senza schiacciarli, e se non baſtaſſe, bisogna rimetter dell'acqua calda ne' ceci, o piselli, facendoli di nuovo bollire per aver dell'altro brodo. Pigliate di quella spremitura, e mettetene dentro una pignatta quanto baſterà con del butirro, e del sale, e subito, che il butirro sarà disfatto, aggiungetevi radiche di petrosello, uno, o due garofani, potete anche mettervi dell'erbe, v. g. acetosa, cerfoglio, ed indivia, ogni cosa d'egual quantità, con una cipolla, o scalogna, o veramente dell'erbe fine, de' capari se vi piacciono, e si può aggiungere un croſtino di pane abbruſtolito, con un poco d'aceto, o agreſta, se vi piace. Essendo il potacchio pronto per mineſtrare, bisogna cavar via la cipolla coll'erbe, e mine-

neſtrando il potacchio potete fornirlo con del piccatiglio, o polpette di peſce.

Potacchio colle Ceraſe.

METtete dentro la pignatta acqua, ſale, con quattr' oncie di butirro, fatelo bollire un poco, di poi aggiungetevi delle ceraſe, del zucchero, delli garofani, della cannella quanto vi farà di biſogno in modo, che il potacchio non ſia troppo forte; e fate cuocere ogni coſa inſieme.

Potacchio colle Carote.

METtete dentro una pignatta d' acqua baſtante per fare un piatto grande di potacchio, e quando ſarà bollente, aggiungetevi mezza libra di buon butirro freſco, del ſale a diſcrezione, dipoi mettetevi mezza libra, o più di piſelli ſecchi, tre, o quattro carotte ben pulite e tagliate in pezzi, facendole ben cuocere, e levando, finchè ſi potrà, la ſcorza de' piſelli, ed un' ora innanzi di mineſtrare ſi metteranno erbe dolci nella pignatta, v. g. dell' acetoſa, del cerfoglio, dell' indivia con un poco di petroſello, una ſcalogna, o cipolla, un pizzicotto di favoreggia, due, o tre garofani, fate cuocere ogni coſa inſieme, e mineſtratelo quando farà finito, e che ſia di buon ſapore.

Potacchio co' Spinacci.

METtete dentro una pignatta de' Spinaci ben lavati, aggiungetevi dell' acqua, del butirro, del ſale, un faſcetto di maggiorana, del timo, della mentuccia, del balſamo, una cipolla trapuntata di alcuni garofani, fate bollire ogni coſa inſieme, e quando il potacchio è mezzo cotto, aggiungetevi del zucchero a diſcrezione, v. g. due oncie, una brancata di zib-

zibbibo, quantità di croſtini di pane, o veramente croſtini abbruſtoliti, finite di far cuocere il potacchio, dipoi mineſtratelo ſopra fette di pane.

Potacchio di Cocuzza.

TAgliate in pezzi la cocuzza, mettetela dentro una pignatta di terra con dell' acqua, del ſale, uno o due garofani, con del butirro, a diſcrezione, fatela cuocere finchè venga quaſi disfatta, e che ſia calato il brodo, avvertendo che non s' abbrugi, e non ſi attacchi alla pignatta, levando via l' abbrugiato, ſe per fortuna ve ne ſarà, il che ſi potrà ſuggire, facendola cuocere ſul fine a fuoco lento. Quando dunque ſarà cotta a perfezione, e che avanza poco brodo, e vi ſaranno ancora de' pezzi groſſi, li ammaccarete, e poi vi metterete del latte, e ſubito che comincia a bollire levate via la pignatta dal fuoco, e dopo d' aver fettato del pane dentro una ſcudella, biſognerà ſpargere ſopra dette fette roſſi d' uova ſtemperati con un poco di latte, aggiungendovi alcune cucchiajate del brodo più chiaro, ed avendo ſparſo i roſſi d' uova ſu le fette di pane, biſognerà vuotare il potacchio, e metterlo dipoi a ſtufare ſopra d' un ſcaldino, riſervandovi un poco di brodo per riempire il potacchio, quando non ve ne foſſe abbaſtanza.

Alcuni vi aggiungono del zucchero con un poco di cannella, altri vi mettono del pepe, ovvero della noce moſcata, ma egli è migliore quando è condito ſemplicemente.

La cocuzza è buona dentro un potacchio graſſo in vece d' erbe, e quando ve n' è della così cotta, voi ne riſerverete da parte con una ſalſa di butirro bianco; ſe ne può anche mettere nella pignatta coll' erbe, in vece di citrolo.

Potacchio col Latte.

SI fa bollire il latte, il zucchero, ed il fale infieme con un poco di cannella, e due o tre garofani; quando ha bollito qualche tempo vi fi aggiungono roffi d' uova ftemperate con un poco di latte, rimenandoli fempre con un cucchiaro fin tanto che il potacchio fia cotto, per impedire, che non diventi forte, facendo ogni cofa preftamente. Dipoi mineftratelo fopra del bifcotto, o fopra fette di pane bianco.

Potacchio dell' Orzo mondo.

PIgliate due oncie d' orzo mondo, e fatelo cuocere con dell' acqua fin tanto che venga fpaccato, e che il brodo fi condenfi, e fi riduca a una mezza foglietta, allora bifognerà colarlo dentro una tela groffa, per averne la midolla, fpargendovi di quando in quando una parte di quel brodo; dipoi fi metterà cinque o fei cucchiarate di quella fpremitura di chiara dentro una foglietta di latte di Capra, o di Vacca, ovvero di mandorle dolci, con un poco di cannella, del zucchero, e del fale a difcrezione, fi fa cuocere ogni cofa infieme fin tanto che il latte gonfia, e comincia a bollire, allora bifognerà vuotarlo dentro un piatto, fornito di fette di pane bianco. Notate, che fi può metter dentro un potacchio l'orzo intiero, fenza colarlo. Si può anche mettere una parte di latte di mandorle, con dell' altro latte per far quel potacchio.

Notate, che il formento mondo fa potacchio più fquifito affai.

Potacchio colle Mandorle.

PIgliate ott' oncie di mandorle dolci delle più frefche, fatele ftar a molle per qualche tempo nell' acqua un poco tepida, pelatele,

tele, e mettetele nell' acqua fresca, dipoi trittatele bene dentro un mortajo di marmo. aggiungendovi di quando in quando una cucchiarata d'acqua fresca, e secondo che andate cavando del latte, bisogna metterlo da parte, e quando le mandorle saranno ben peste, bisognerà metterle dentro una salvietta, ovvero stamigna, aggiungendovi tre fogliette, o in circa d'acqua fredda. Vi si può aggiungere, grosso quanto un ovo, della mollica di pane bianco inzuppata d'acqua fresca. Bisogna spremer le mandorle, estraendone quanto si potrà del latte, e metterlo dentro una pignatta, con quattr'oncie, o più di zucchero, e del sale a discrezione, fate cuocere adagio sopra poco fuoco, rimenandolo sempre con un cucchiajo fin a tanto che comincia a condensarsi. Quando sarà cotto, e di buon sapore, spargetelo sopra fette di pane, ovvero sopra del biscotto fettato, lasciandolo stuffare per qualche tempo.

Vi si ponno aggiungere alcune gocciole d' acqua di fior di melangolo, o d' acqua rosa, ovvero di cannella, oppure succo di limone, o di melangolo; si ponno stemperare due o tre rossi d'ova con latte di mandorle, e poi vuotarli nella pignatta prima di minestrare.

Quel potacchio sarà più denso, e più di sostanza, se in vece d'acqua comune vi si mette del attè, o veramente acqua e latte insieme per estrare il latte dalle mandorle, e farne il potacchio.

Potacchio colle Ranocchie.

METtete dentro una pignatta spremitura di piselli, aggiungetevi del buon butirro, de' capari, e del sale, e fategli ben bollire, pigliate nell' istesso tempo delle Ranocchie scorticate, fatele biancheggiare

nell' acqua calda, ed avendole ſubito cavate fuori a ſecco, mettetele dentro un tegame, ovvero ſcudella con del buon butirro, dell' agreſta, e de' croſtini di pane abbruſtoliti, una cipolla, un faſcetto d' erbe fine, alcuni funghi, del latte di Raina, ſe ve ne ſarà, un poco di noce moſcata, e del ſale, fate ben bollire ogni coſa, e quando le Ranocchie ſaranno mezze cotte, aggiungetevi una buona cucchiarata di ſucco di Piſelli, eſſendo il potacchio pronto da mineſtrare, ſi farà ſtuffare il pane ſeccato al fuoco, mettendovi della ſopraddetta ſpremitura, e quando il pane ſarà ſtuffatto vi ſi aggiungeranno delle Ranocchie, apparecchiato con della ſpremitura quanto vi ſarà di biſogno, con del ſucco di limone, o veramente dell' agreſta, vi ſi potrebbe aggiungere del piccatiglio di Raina.

Potacchio di Gambari a foglia di Biſca.

PIgliate del brodo di Peſce, o veramente del brodo chiaro, o ſpremitura, ella è più a propoſito, che il brodo di Peſce, mettetene dentro una pignatta, quanto ne ſarà di biſogno per fare il potacchio, aggiungetevi un faſcetto di timo, e di perſa, due o tre cipolle, del ſale, e del butirro baſtevolmente, vi ſi ponno aggiungere alcuni funghi.

Mettete anche dentro una pignatta cinquanta, o seſſanta Gambari cotti, e nettati, del ſale, del butirro, del garofano, e della noce moſcata, un poco d' aceto, un poco d' erbe fine legate con una ſcalogna, e fate bollire ogni coſa inſieme col detto brodo lo ſpazio d' un' ora, o in circa, dipoi biſogna mettere de' croſtini dentro un piatto, ſpargervi il potacchio di ſpremitura, condito, e ben cotto; aggiungetevi una parte del brodo dei Gambari.

Si può colorire di roſſo il brodo, peſtando le

le branche de' Gambari già cotte, con il corpo insieme, avendone levato l'amaro, ch' è vicino alla testa, e avendovi aggiunto dell'altra spremitura, ovvero brodo magro, colarlo per una stamigna, e poi spargerlo sopra delli crostini dentro un piatto. Fate stuffare il potacchio un quarto d'ora, o in circa, dipoi mettetevi i Gambari in composte, con l'avanzo della lor salsa per mineſtrare, e guernire il potacchio, vi si può aggiungere del succo di limone, o d'agresta, lasciandolo anche un poco sul fuoco prima di servire.

Se il brodo è coll'erbe, vi si ponno aggiungere due o tre rossi d'ova dure con un pezzo di pane seccato al fuoco, avendo prima pestati li rossi d'uova insieme col pane secco, e col corpo de' Gambari, dipoi colar ogni cosa, e spargerlo sopra de' crostini nel modo suddetto.

Potacchio colle Telline.

RAschiate bene le Telline, lavatele in più d'un' acqua, fregandole fra le mani, dipoi mettetele dentro una pignatta con dell' altr' acqua, e fatele bollire fin a tanto che si aprano, dipoi cavatele fuora a secco, e lasciate posar quel brodo, lavando di nuovo le Telline, fin tanto che non vi resti più arena, o sabbione, dopo d'aver levato via la maggior parte de' gusci, si fregano dette Telline con del butirro mezzo sauro, aggiungendovi del sale, una cipolla, o scalogna, trapuntata di garofani; mentre, che si frigono, bisogna mettere dentro un piatto crostini di pane seccati al fuoco, aggiungendovi del brodo delle Telline, e farlo stuffare, e quando le Telline saranno fritte, se ne guernirà il potacchio, mettendo sulla falda del piatto quelle, che hanno il guscio, e le altre dentro il piatto, dipoi vi si aggiungerà del brodo bianco fatto con rossi d'uova, e dell'agresta cotti insieme,

con un poco di noce moſcata per di ſopra, e poi ſervire preſto.

Potacchio fantaſtico.

FAte un buon potacchio di ſpremitura di Piſelli, ed abbiate molti piatti di Peſci, conditi differentemente l'uno dall'altro, e mezz'ora, o in circa avanti di mineſtrare aggiungetevi due cucchiarate di ciaſcheduna ſalſa, facendo bollire ogni coſa inſieme, e poi mineſtrare.

Potacchio col Peſce.

CUrate il Peſce, quale vi parerà, v. g. una Raina da latte, apritela, e levate via quanto vi è dentro, dipoi ſcarnate deſtramente la polpa, e mettete il carname del Peſce dentro un bacile pieno d'acqua, lavatela per levar via il ſangue, dipoi mettetela dentro una pignatta di terra, con una foglietta d'acqua, più o manco, ſecondo la groſſezza del Peſce, del ſale, del butirro, uno o due garofani, un poco di pepe, un poco di petroſello ſcielto, e lavato, una cipolla, o veramente alcune ſcalogne intiere, fate bollire il potacchio fin tanto che ſia compito.

Fate cuocere ſeparatamente dentro un tegame del latte di Raina, e dentto un'altra pignattina fate cuocere de'funghi, e quando ogni coſa ſarà all'ordine, biſognerà aver della croſta, o veramente delle fette di pane ſeccate al fuoco, ſpezzando detto pane per fornirne ragionevolmente un piatto, il quale metterete ſopra la cenere calda, ſpargendovi ſopra del brodo di Peſce, ſenza mettervi dell'erbe, e quando ſarà conſumato, ne metterete dell'altro, dipoi ſi aggiungerà una o due volte un cucchiaro d'argento pieno di ſalſa di funghi; ſi guernirà il potacchio con un

un pezzo d'Anguilla, ovvero di Lampreda, o d'altro Pefce aleffo, o cotto in altro modo, come v. g. delli Ancludi. Si può aggiungere del piccatiglio di Raina, o veramente d'altro pefce ben condito, e metterne fopra della zuppa groffo quafi quanto un dito; di poi aggiungetevi di nuovo latti di Raina fpezzati, delli funghi, e de' pedoni di carcioffoli tagliati in pezzi, o veramente Oftriche, ogni cofa ben cotto, e ben condito, o veramente ci fi meteranno delle Telline, ovvero delle code di Gambari fenza l' offa, colle quali fi guernirà il di dentro, e l' orlo del piatto, vi fi ponno aggiungere capari, o veramente piftacchi cotti con delli funghi, o d' altra buona falfa, ed un poco di fucco di limone.

Quando il piatto è guernito, vi fi aggiunge ancora del brodo di Pefce, una cucchiarata, o due di funghi, ed avendo affaggiato il potacchio, fi metterà caldo fopra un poco di fuoco, fin tanto, che fi ferva, potete rafpare per di fopra un poco di crofta di pane, e circondare il piatto di fette di limone o veramente di melangolo tagliate a foggia di merletti, feminando da per tutto grani di Granata. Si può anche frigere la tefta, o coda d' una Raina, o veramente d' un altro Pefce per guernire li due capi del piatto, o bacile, nel quale è mineftrato il potacchio; vi fi può anche aggiungere un poco di polvere d' Iride di Fiorenza, o veramente di Viole, acciò il potacchio abbia meglio odore.

Bifca di Pefce.

METtete dentro un bacile, o veramente dentro un altro piatto una, o due fette di pane abbruftolito, ammaccatelo,

telo, o veramente ſpezzatelo, aggiungetevi alcune cucchiarate di ſpremitura chiara, o veramente del brodo di Peſce delicato, v. g. d' una Raina, o Anciude, Oſtriche, ovvero Telline di mare, ſi può meſcolare inſieme della ſpremitura, e del brodo di Peſce. Fate ſtuffare quel pane, aggiungendovi di quando in quando del brodo quando occorrerà, ed eſſendo ſtuffato, vi ſi può mettere della ſalſa di carpio, o veramente d'uno ſtuffato, con qualche cucchiarata di ſalſa di funghi; di poi ſi metterà in mezzo al piatto un pezzo di Peſce, o veramente un Peſce intiero cotto col mezzo intingolo di carpio, ovvero in qualch' altro modo, di poi ſi finirà di guernire il piatto con del piccatiglio di Peſce cotto, e ben condito, aggiungendovi ogni ſorte d'animale magro, v. g. latti, e lingue di Carpio fritti, o ſtuffati, o veramente cotti fra due piatti con pignoli, piſtacchi, Oſtriche fritte, o cotte a uſo di fritteile, Anciude di mare, del Gobbio, ovvero pezzi di Lampreduccia, o veramente d'altri peſciolini delicati già cotti, e ben conditi, ſiccome delle code di Gambari o veramente Ranocchie, o Telline ſenza guſcio, de' funghi, o funghini, prugnoli, de' tartuffali, delle caſtagne, de' pedoni di carcioffoli cotti un poco prima di ſervire alla Biſca, vi ſi può aggiungere un poco d' agreſta, o veramente una ſalſa con un ovo, dopo d' averlo fatto ſcaldare per qualche tempo ſeparatamente per cuocere quell' ova, di poi trapunterete ſu la Biſca fettoline di pane fritte, e vi aggiungerete della mela granata, con delle fette di limone, o di melangolo, laſciando anche un poco di Biſca ſu la cenere calda.

CON-

CONDIMENTI DI PESCI.

PIgliate v. g. de' Sgomberi freschi, e quando saranno lavati, e curati, fateli cuocere con dell'acqua salata, vi si può aggiungere dell'aceto, o dell'agresta, dell'erbe fine, della scorza di melangolo, alcuni vi mettono del cascio, poi potete mangiare quel Pesce con un poco d'avanzo di brodo, o veramente lasciatelo, raffreddare dentro il suo brodo, di poi cavarlo fuora, e condirlo con qualsivoglia salsa, che vi parerà.

Pesce coll' intingolo.

PIgliate v. g. un Luccio, o veramente un Rombo della Loira, ovvero degli Agoselli, o d'altro Pesce, e dopo d'averlo ben curato, si può mettere a molle dentro del buon vino lo spazio di qualche ora, o veramente dentro dell'aceto con del sale, un poco di scorza di melangolo, di poi farlo bollire con del vino, o aceto, ovvero dentro dell'agresta, mescolati insieme con del sale, un poco di timo, o altre erbe fine, del garofano, della scorza di melangolo. Fate in modo, che il fuoco attacchi al brodo, onde colorire il Pesce di turchino, e quando egli sarà cotto, lasciatelo raffreddare nell'intingolo, di poi cavatelo fuora, e cuopritelo di petrosello. Il Pesce da salsa è buono con la peverata, o veramente con una salsa fatta col butirro, nella quale vi sia un poco d'intingolo solito, sarà anche migliore con una salsa leccarda.

Molte persone mettono dell'acqua nell'intingolo per risparmiare il vino, ma il Pesce non è così saporito.

Osservate ancora, che il vino bianco fa il Pesce più bianco, che non fa il vino rosso.

Pesce da mezza salsa, ovvero colla salsa bastarda.

PIgliate v. g. una Raina, ovvero un altro Pesce, tagliatelo in quattro parti, o veramente in più pezzi, dopo d' aver sgombrato gl' interiori, di poi mettetelo dentro una scudella con del sale, della scorza di melangolo, delle foglie di lauro, ovvero altre erbe fine, del garofano, una cipolla, o scalogna, con dell' aceto bastevolmente, più tosto caldo, che freddo, lasciate macerare, e star a molle il Pesce lo spazio di qualche ora: di poi fatelo cuocere dentro un calderino lungo da Pesce con del vino.

V. g. per una Raina, ovvero altro Pesce d' un palmo di lunghezza, e grosso a proporzione, vi vorrà una foglietta, e mezza di vino, e fare un fuoco chiaro, e vivo, cioè a dire della fiamma, e quando il vino averà preso il fuoco, e che vi si vederà come una fiamma pavonazza, all' ora sarà tempo di mettervi il Pesce, con sei oncie di butirro, o in circa tagliato in pezzi, della grossa raspatura di pane, una buona brancata, o due di funghi, due, o tre piedi di carciofoli tagliati in pezzi, e già mezzi cotti con del sale a discrezione, vi potete aggiungere una brancata di pignoli, o di passerina, fate cuocere ogni cosa insieme, e rimenate qualche volta la salsa per mescolarla bene, e quando ogni cosa sarà cotta, bisognerà cavar il Pesce con prestezza fuor della salsa, senza romperlo, ed avendolo messo dentro un piatto, aggiungervi poi la salsa, porre il Pesce in mezzo, raschiatevi un poco di noce moscata, e de' crostini di pa-

ne,

ne, e vi potete ancora aggiungere per di sopra del petrosello.

Animelle magre.

METtete dentro un tegame piedi di carciofoli imbianchiti, o veramente mezzi cotti; delli funghi, delli latti di Raina, delle code di Gambari, un poco di capperi, del butirro, con un bicchiero di vino, una cipolla, ed una scalogna intiera, trapuntata d' alcuni garofani, un poco di scorza di melangolo, o di limone, alcune polpette di piccatiglio di Pesce con del sale, se non vi saranno capperi vi metterete un poco d' aceto, e farete bollire ogni cosa insieme, e sul fine vi potrete mettere del succo di limone. Si può circondare il piatto con dell' Ostriche fritte, a uso di frittelle, mescolandovi de' grani Granata, e fette di limone.

Pesce stuffato.

PIgliate una Raina, o veramente d' altro Pesce, levate via tutte le interiora, senza rompere il fiele, di poi tagliate il Pesce in due, o più pezzi, mettendoli dentro un calderino colle sue ova, o late, e non il sangue, nè le budella, a causa delle sporchizie, che vi si ponno incontrare, aggiungetevi del butirro, del sale, del pepe, o veramente alcuni garofani, un poco di scorza di melangolo, ovvero alcune foglie di lauro, o veramente d' altre erbe fine, una cipolla, ovvero una scalogna, tanto quanto ne sarà di bisogno: alcuni vi mettono una parte di vino, ed una parte d' acqua, ma il Pesce ne resta troppo molle, e la salsa non è saporita.

Fate cuocere il Pesce; potete aggiungervi

vi sul fine un poco di raspatura di pane, con de' capperi, ed imbandire ogni cosa quando sarà cotto, raschiando della noce moscata per di sopra; se la salsa è lunga, si può mettere delle fette di pane nel fondo del piatto.

Pesce in Casserola.

METtete del vino, del butirro, del sale, del garofano, del pepe, della noce moscata, un pezzo di scorza di melangolo, o di limone, ed una foglia di lauro, di poi aggiungetevi un Rombo, o Passera della loira, o qualche altro Pesce, un poco di raschiatura di pane con pezzetti di butirro, secondo, che va cuocendo, e quando il Pesce è cotto, e messo nel piatto, raschiatevi per di sopra della noce moscata.

Fricassea di Pesce.

SE il Pesce è grosso, bisogna tagliarlo in pezzi dopo che è stato curato, e lavato, di poi metterlo dentro nel butirro mezzo santo, con del sale, pepe, garofano, scorza di melangolo, ed erbe fine, una cipolla, o scalogna, e farlo cuocere, aggiungendovi dell' agresta, o dell' aceto, ed un poco d' acqua, o del brodo di Pesce; raschiatevi della noce moscata quando sarà messo dentro un piatto.

Capirotada di Pesce.

PIgliate del Pesce arrostito, o fritto, tagliato in pezzi, o fette, mettetelo dentro un piatto con del butirro, del sale, ed un poco di garofano, scorza di melangolo, specierie, e raspatura grossa di pane, una scalogna, dell' agresta, o dell' aceto, con de' capperi se vi piacciono, o veramente dell' alici, fate bollire ogni cosa insieme, e poi cavate fuora la

sca-

ſcalogna, quando imbandirete la capirotada raſpando della croſta di pane, ed un poco di noce moſcata, ſe non ve n'è dentro le ſpecie.

Peſce fra due piatti.

PIgliate v. g. una Raina, o altro peſce, dopo d'averlo curato, ſcagliato, e lavato, ſe il Peſce è groſſo, e ſpeſſo ſpaccatelo in mezzo per metterlo in due parti, di poi mettetelo dentro un tegame, o tortiera con del butirro, del ſale, della raſchiatura groſſa di pane, o veramente de' funghi ſpezzati con un poco d'erbe fine, ovvero del garofano, e delle altre ſpecierie, cuoprite il piatto con un coperchio sbugiato in due o tre luoghi, acciò poſſa ſvaporare.

Quando il Peſce ſarà mezzo cotto, o incirca, aggiungetevi dell'uva ſpina, o de i grani d'agreſta un poco ammaccati, o veramente del ſucco d'agreſta, o dell' aceto, o una ſalſa coll'ova: vi ſi ponno mettere de' capperi, e della paſſerina, di poi finite di far cuocere il Peſce, raſchiate della noce moſcata ſul fine: vi potrete mettere del pane fritto con delle fette di limone; in tal maniera ſi può condire ogni ſorte di Peſce piano, v. g. delle sfoglie; eſſi ſaranno più ſaporiti, ſe avanti di condirgli gli farete un poco arroſtire ſu la graticola.

Si ponno lardare de' Sgombri freſchi, o veramente d'altro Peſce con de' lardelli ſottili, avendo fatto de' tagli nel Peſce, come ſe ſi voleſſe far arroſtito ſu la graticola; di poi ſi paſſano i lardelli nella polpa del Peſce, e ſi condiſce come abbiamo detto di ſopra, facendolo cuocere al forno, come fra due piatti.

Pesce alla Marinata, o veramente pesce marinato.

BIsogna frigere il Pesce nell' oglio, ed avendolo cavato fuora, mettete dell' aceto coll' avanzo della frittura: o più tosto mettete nella padella dell' oglio, che non ha servito, fatela scaldare, aggiungetevi dell' aceto, delle foglie di lauro, ovvero del rosmarino, o altre erbe forti, del sale, con alcuni garofani, fate bollire insieme tutti questi ingredienti per qualche tempo, e spargete la salsa sopra di qualche Pesce fritto: Si può mangiar caldo, e freddo, si può conservare molti mesi, condendolo nel modo seguente.

Pigliate, v. g. sfoglie di mezzana grandezza, fatele cuocere, di poi mettetele per ordine dentro un barile, e aggiungetevi della salsa sopraddetta, finchè vengano coperte di tre, o quattro dita per di sopra, e non coprite punto il barile, se non uno, o due dì dopo, cioè a dire fin tanto, che ogni cosa sia del tutto raffreddata, sarà buono essendo freddo, ed anche essendo riscaldato con una buona salsa, v. g. una salsa coll' anchiove, nella quale si potrà aggiungere della salsa di Pesce marinato.

Si ponno confettare, o marinare Ostriche nel modo seguente: Pigliate Ostriche grosse, e mettete dentro nel barile un' incrostatura di zucchero in polvere, dipoi un' incrostatura d' Ostriche, essendo ogn' una impilottata con pezzetto di cannella, finite d' empire il barile, mettendo delle incrostature, cuopritelo, e conservatelo in luogo fresco.

Pi-

Picatiglio, o Polpette di Pesce.

PIgliate, v. g. una Raina, o veramente altro Pesce, levate le squamme se ve ne sono, di poi cavate fuora le interiora, e poi scarnate il Pesce con un coltello, e se vi saranno assai reste frammischiate, bisogna levarle con diligenza.

Alcuni fanno stare qualche tempo a molle il Pesce dentro dell' acqua quasi bollente per attenerir la carne, e per levar più facilmente le reste; ma ciò leva il sapore del Pesce: essendo levate le reste, bisognerà tritar la carne ben minuta, con un poco di petrosello, o del sale, vi si ponno aggiungere alcuni funghi spezzati. Mettete il piccatiglio dentro un piatto con del butirro, un poco di pepe, o spezierie, un poco di scorza di melangolo, o di limone, ovvero alcuni garofani, un poco d' agresta, ovvero una cipolla o scalogna, se voi volete, un poco di passerina, e de' pignoli, se vi piace il dolce.

Alcuni fanno cuocere la testa, e la coda del Pesce col piccatiglio.

Bisogna rivoltare, e rimuovere di quando in quando il piccatiglio, e quando è cotto cavar via la scalogna, o cipolla, di poi raschiarvi un poco di noce moscata, e metter sopra del Pesce fettoline di pane fritto, alcuni vi aggiungono un poco d' intingolo di Carpio, o veramente di salsa di Germania, o del succo di carne arrostita.

Per fare le polpette, bisogna pigliare del piccatiglio crudo di Pesce ben condito, inaffiandolo con un poco di vino bianco, ovvero dell' agresta, o della chiara d' ova, spremendolo colle mani per formarne le polpette, e poi farle cuocere con del butirro, e della midolla, col resto degl' ingredienti. Vi si possono misticare delli rossi, e delle

delle chiare d'ova dure nel piccatiglio, e nelle polpette.

Pasticciata di Pesce.

METtete il piccatiglio del Pesce dentro d' una pignatta, o veramente dentro una tortiera, conditelo con alcuni garofani; e d' erbe fine: mettetevi de' piselli, del butirro, e del vino, aggiungetevi secondo, che vanno cuocendo, delle castagne arroste, o veramente delle rape fritte tagliate in pezzi minuti, vi potete anche aggiungere un poco d' intingolo di Carpio, raspate della noce moscata per di sopra, quando egli sarà cotto trapuntatevi del pane fritto.

Pesce arrosto.

PIgliate del Pesce, lavatelo, scagliatelo, e sgombrate tutto il dì dentro, non lasciandovi nè ova, nè latte, nè sangue, perchè resterebbe crudo, ed impedirebbe di cuocere il Pesce, bisogna asciugarlo bene, e poi farvi alcuni taglj, più o manco secondo la sua grossezza, e secondo che la carne è soda, perchè se la carne è tenera, e delicata come quella de' sgomberi, e de' Pesci piani, non occorrerà farvi de' tagli.

Quando il pesce è aggiustato, bisogna metterlo su la graticola, la quale bisognerà guernire di qualche filo di paglia bagnata, ovvero del gionco, ovvero di finocchio, e farlo arrostire adagio, avvertendo, che non s' abbrugi; quando sarà cotto da una parte bisognerà voltarlo all' altra, ungendolo con un poco di butirro, ovvero oglio: vi è certo Pesce, che si bagna con dell' aceto, ovvero dell' agresta; essendo cotto il Pesce, vi si fa una salsa col butirro, o veramente un ripieno di qualch' altra salsa.

Pe-

Pesce arrostito allo spiedo.

PIgliate, v. g. una Raina, e dopo d'averle sgombrato il ventre del tutto, ed averla scagliata, fate de' tagli d' ambe le parti, mettetela allo spiedo, e salatela dentro, e fuora. Mettete nel ventre del Pesce un ramicello, o due di timo, ed uno di persa, con due, o tre foglie di lauro secco, due, o tre buone cipolle spaccate in quattro parti, due, o tre garofani, un poco di pepe, e di noce moscata, due oncie di butirro fresco più, o manco, secondo la grandezza del Pesce, di poi bisogna aver due bastoni grossi quanto un dito, e che siano piani da una parte, e più grandi del Pesce, il quale metterete fra quei due bastoni, legandoli per i due capi; e dipoi legarli quanto tutto il Pesce, di poi farlo cuocere come della carne, voltolandolo di quando in quando, ora da una parte, ora dall' altra, acciocchè il Pesce si cuoci egualmente, bisognerà inaffiarlo spesso con quattr' oncie, o più di butirro, che sia dentro la cazzuola, con una cipolla, o un ramicello di timo.

In quel mentre, che il Pesce s' arrostisce allo spiedo, bisogna fare la salsa dentro una pignattina, ovvero dentro un tegame, mettendovi il latte del Pesce tagliato in pezzi, del butirro, del sale, una scalogna, o veramente un poco di cipolla, dell' Ostriche, e dell' Anciove, se voi ne avete; vi si ponno anche aggiungere alcuni funghi tagliati in pezzi, fate cuocere quella salsa, e sul fine aggiungetevi dell' agresta, con un poco di noce moscata.

Quando il Pesce è cotto, ed arrostito bastevolmente, mettetelo dentro un piatto, levate la cipolla, e l' erbe fine, che stanno

no nella pancia, levate anche la ſcalogna col faſcetto della ſalſa, dipoi ſpargete la ſalſa ſopra del peſce, aggiungendovi ciò che è ſgocciolato dalla Raina dentro la cazzuola, e mettete il latte ſopra del Peſce, l' altra parte dentro la pancia, trattenete per qualche tempo il piatto ſopra un poco di fuoco, acciocchè il peſce pigli il ſapore della ſalſa.

Peſce fritto in più maniere.

SCagliate, e curate bene il Peſce, ſgombrate bene la pancia, lavatelo ſe occorrerà, aſciugatelo, perchè ſe foſſe bagnato non ſi potrebbe ben friggere. Si può infarinare, e ſalare con del ſale ben minuto, facendovi dei tagli, ſe ella è polputa aſſai.

Per frigger bene il Peſce, biſogna che l' oglio, o il butirro ſia ben caldo finchè quando ci ſi mette la coda del peſce ſubito reſti aſciutta. Sarebbe neceſſario, che nel fondo della padella vi foſſe un filo di ferro in cerchio, per impedire, che il peſce non s' attacchi, e quando è cotto da una banda, voltatelo dall' altra. Quando egli è fritto mettetelo dentro un piatto, ſarà a propoſito guernirlo di mezzi melangoli.

Eſſendo il Peſce fritto, e cavato fuora, lo potrete mangiar ſenza ſalſa, eſſendo ſpolverizzato con un poco di ſale, ovvero con dell' agreſta, o ſucco di melangolo, ovvero con la peverata, o una ſalſa colla cipolla, o veramente con qualche altra ſalſa, oppure ſi ſpezza il peſce fritto, e ſe ne fa una capirotada.

Peſce fritto a uſo di fritelle.

PIgliate, verb. graz. Oſtriche groſſe, lavatele con acqua fredda mutata ſpeſſo, dipoi aſciugatele con un pannolino: di poi inzup-

zuppattele dentro della papa cruda, e spessa fatta con della farina, condita con poco di sale minuto, e con del vino bianco, ovvero del latte, e dell' acqua stemperate insieme, il vino bianco è il migliore, e il condimento ha da essere denso come mostarda, e dipoi cuocerle, bisogna pigliarle una per una con un cucchiaro, e metterle dentro la padella nel butirro ben caldo, ed in quantità, o veramente dentro una frittura fatta parte col butirro, e parte con l' oglio d' oliva, e di noce ben caldo, e che non strepiti più sul fuoco, rivoltandole una per una, acciò si cuocino da per tutto, e che piglino colore senza abbruciarsi, e senza attaccarsi alla padella.

Quando son cotte, e crogiate come fritelle, cavatele fuori una dopo l' altra, e subito spolverizzatele di sal minuto, aggiungendovi del succo di melangolo, o di limone, o veramente dell' agresta, o dell' aceto, e mangiatele calde, in vece di sale vi si può mettere del zucchero.

Pesce affumicato.

NEttate e curate del Pesce, e salatelo più tosto intiero, che per pezzi, e lasciatelo nel sale tre o quattro dì, o veramente più tempo, secondo la sua grossezza, dipoi avendolo cavato fuora, e lasciatolo un poco asciugare, si mette a seccare sul camino, avvilup-pandolo con della carta per mantenerlo pulito. Si può far seccare del Pesce nel camino senza salarlo.

Quando vi è quantità di Pesce da seccare, come v. g. Arenghe, s' infilzano con delle bacchette a foggia di candele, dipoi s' appiccano al soffitto d' una stanziolina ben serrata, e poi si fa il fuoco ai quattro cantoni, e nel mezzo della camera per affumicare, e seccare il Pesce.

Pe-

Pesce riempito.

PIgliate una Raina, curatela, e scagliatela, cavate via le interiora, levate la pelle, la quale resterà attaccata lungo la schiena, dipoi levate la carne, e dissolatela, e poi tritatela con del petrosello, del timo, della persa, della cipolla, e tre o quattro funghi; essendo ogni cosa ben sminuzzata, aggiungetevi quattr' oncie, più o manco di buon butirro fresco mezzo squagliato, del sale, della noce moscata, del pepe e con gli altri condimenti per un manicaretto di Pesce, e rimenate ogni cosa insieme con una cucchiara, acciò si condensino bene, dipoi empitene la pelle del Pesce, ed empite anche la panza con polpette di Pesce, con latte di Raina, con delli funghi cotti, e tagliati minuti, e ben conditi, delle code di Gambari, pedoni di carciofoli già imbianchiti, ed altre animelle, un poco di butirro, del sale, del garofano, delle anchiove, o capperi, ed avendo cucito la panza del Pesce, mettetelo dentro un calderino lungo, o veramente dentro un tegame, con una foglietta di vino bianco, o mezza almanco; con altrettanto d' acqua più o manco di ciascheduno a proporzione della grandezza del Pesce, e bisogna che il sapore sia acuto, e speziato, aggiungetevi un poco d' aceto per levar il cattivo tuffo, se ve n'è, con del buon butirro fresco grosso quanto un ovo; bisogna far cuocere tutto questo, ed essendo cotto il Pesce in modo che abbia un bel colore, e poco intingolo, bisognerà cavar via il butirro, se egli è troppo grasso, dipoi imbandire il Pesce coll' avanzo della salsa; se volete, potete guernire ancora il piatto, o bacile con de' Gambari, ed altre animelle magre ben cotte, con dei latti, e dei capperi,

e de'

e de' funghi, vi si può mettere del piccatiglio, o polpette di Pesce cotto separatamente, mettendo anche sul Pesce delle fette di limone, o di melangolo, con della Granata attorno al piatto.

Gravagni in più maniere.

MEntre che li Gravagni s' ammettono al numero de' Pesci, noi potremo aggiungere qui qualche modo di condirgli, osservando, che quelli, che hanno i piedi rossi sono migliori degli altri.

Pigliate un Gravagno, bagnatelo dentro l' acqua bollente, dipoi pelatelo con prestezza, raschiate bene la penna matta, di poi curatelo, e fatelo bollire un bollo solo dentro dell' acqua schietta, e bollente, dentro la quale vi sia un poco di vino, e della salvia e ritiratela subito: voi potete dopo quell' apparecchio, condirlo in più maniere, come un' Anetra.

Per arrostirlo allo spiedo, bisogna mettere nella panza un pezzo di butirro, una cipolla e del sale, del pepe, dipoi ricucite l' apertura e trapuntate sopra lo stomaco del Gravagno alcuni garofani, e poi infilzarlo nello spiedo, facendolo cuocere adagio, per un poco di tempo, e nel mentre, che cuoce inaffiatelo spesso con dell' acqua, del sale, e del butirro, che siano sotto il Gravagno dentro una cazzuola, aggiungendovi un poco d' aceto, quando il Gravagno è quasi cotto, e continuando sempre a bagnarlo fin tanto, che sia perfettamente cotto, di poi servire in Tavola col suo intingolo con capperi, come si fa alle Beccaccie, ovvero una salsa alla Catalana.

Si può far cuocere un Gravagno, come l' intingolo di Carpio, e mangiarlo asciutto, o veramente condirlo, come un Anetra colle ra-

rape, oppure condirlo come un Civè. E' anche ſquiſito ſtuffato, il che farete nel modo ſeguente.

Pigliate un bel Gravagno, mettetelo dentro una pignatta con una cipolla, quattr'oncie di butirro, cinque, o ſei garofani, una o due foglie di lauro, del pepe, e del ſale a diſcrezione, una foglietta, e mezza di vino, con altrettanto, o più acqua, mezza foglietta, o un poco più d'aceto, o d'agreſta, fate bollire ogni coſa inſieme, e ſe la ſalſa ſi conſuma troppo, biſognerà aggiungervi del vino, e dell'acqua, dell'aceto ſecondo il biſogno, fate ben cuocere il Gravagno, aſſaggiate la ſalſa, e ſe ella non pizzica abbaſtanza, aggiungetevi un poco d'agreſta, o d'aceto per agguzzarla, ſe all'incontro foſſe troppo gagliarda, mettetevi un pezzo di butirro, e fatela bollire anche un poco.

PER CONDIRE

L' ERBE, ED I LEGUMI

CAPITOLO TERZO.

Lattughe empite.

Pigliate lattughe groſſe capuccie, e mettetele per un poco di tempo dentro l'acqua bollente per infiacchirle, ed avendole fatte ſgocciolare biſogna aprirle, e levar via il grumulo, ed empire la detta lattuga con della carne di Vittella ben trita, e cruda, o veramente d'altra carne ben condita, come ſe foſſe per far delle polpette, dipoi ſi metteranno le lattughe dentro d'una ſcodella, ovvero una pignatta di terra con del butirro, e un poco di brodo, del garofano, e del ſale, potete aggiungervi alcuni funghi, o veramente de' ſparagi, o de' piedi di

di carciofoli tagliati in pezzi, quando ciò farà cotto, potete aggiungervi una falfa bianca, o veramente guernire il piatto di pifelli ben triti, rafpando fopra un poco di noce mofcata, mantenendo caldo il piatto, finchè fi mette in tavola.

Altre Lattughe empite.

TAgliate in quarti delle lattughe cappuccie, ed avendole lavate, fatele un poco imbianchire dentro dell' acqua bóllente fenza metterle ful fuoco, dipoi fatele cuocere con un poco di timo, o veramente altre erbe fine, una buona empitura d' erbe ben condite, come quella dell' ova ripiene, aggiungendovi del butirro, e della midolla di Vaccina, con un poco di buon brodo, e quando farà ben fritta col fapore un poco rilevante, imbanditele dentro una pignatta, rafpandovi fopra della noce mofcata.

Spinacci.

LAvate bene i Spinacci con dell' acqua mutata fpeffo, dipoi mettetegli dentro una pignatta di terra fopra della cenere calda, acciò rendano l' acqua: faranno più ghiotti fe vi metterete un poco d' acetofa; quando avranno refo la lor acqua cavategli fuora, e fpremetegli bene, di poi mettetegli dentro un vafo, o fcodella di terra, dopo d' averli tagliati minuti, mettendovi per un buon piatto ott' oncie di butirro, del fale, ed alcuni garofani, vi potete mettere una cipolla intiera trapuntata d' alcuni garofani: per rilevare il fapore fategli cuocere adagio, ed a fuoco lento, rivoltateli fpeffo con una cucchiara, acciocchè fi poffano cuocere da per tutto fenza abbruciarfi, e quando faranno quafi cotti, aggiungetevi dell' agrefta, e finite

nite di farli cuocere; dipoi si rasperà sopra della noce moscata, si ponno guernire con delle fettoline lunghe di pane fritto con butirro, o con oglio.

Altri Spinacci ghiotti.

LI Spinacci saranno più ghiotti se voi mettete col butirro, ed il sale una cipolla trapuntata di garofani, del pepe, un poco di zucchero, della passerina, o altra uva buona, dell' agresta, e della noce moscata, facendo cuocere ogni cosa insieme, quando si servirà in tavola, vi si aggiungerà del succo di limone, o di melangolo, con del zucchero, se non ve n' è abbastanza.

Costiere di Bieta.

PIgliate delle belle Costiere di Bieta, tagliatele in pezzi lunghi come la mano, levatene le fila, e quanto vi è di verde, legatele in mazzetti, fatele cuocere dentro dell' acqua, aggiungendovi del sale, ed un poco di butirro, essendo cotte, cavatele fuora, e fatele sgocciolare, dipoi si metteranno dentro di una salsa fatta con del sale, e dell' aceto, e butirro, il quale bisogna sempre rimuovere in quel mentre, che si disfà, dipoi avendovi poste le Costiere, vi si può aggiungere raspatura di pane, della noce moscata, e mettetevi anche del formaggio raschiato, e sminuzzato, lasciando bollire ogni cosa insieme, rimuovendo ogni poco le Costiere fin tanto, che sia fatta la salsa.

Indivia stufata.

MEttete l' Indivia nell' acqua bollente; cavandola fuora subito, che sarà mezza cotta, dipoi fatela ben sgocciolare; sarà più

più saporita se voi la metterete cruda fra due piatti sopra del fuoco, acciò renda l'acqua, e che si possa cuocere, dipoi essendo sgocciolata, friggetela con del butirro, e conditela con del sale, e dell'aceto, vi si può raspare della noce moscata, e del formaggio.

Radicchio in Insalata.

Pigliate radiche di Radicchio ben grosse, e piene, e dopo d'averle raschiate, e lavate, fatele cuocere con assai acqua, ed un poco di sale: ma se le volete dolci, bisogna buttar via la prim'acqua, e toccandole colle dita, le troverete tenere. Essendo cotte, si fanno sgocciolare, dipoi avendone levato l'anima, ovvero la corda, bisogna pestarle sopra di un tagliero, con un poco di sal minuto, e del zucchero in maggior quantità del Radicchio, aggiungendovi un poco d'aceto, e dell'oglio a discrezione, essendo ben mischiato ogni cosa, senza che sia troppo liquido, voi le metterete sopra d'un tondo. Quell'Insalata ha da rassomigliare ad un Piccatiglio, si può fare l'istesso colle foglie del Radicchio, quando sono state cotte avanti con dell'acqua mutata due volte, e poi farle ben gocciolare: si può anche fare un'Insalata colle radiche, e le foglie insieme, mettendole separatamente sopra di un medemo tondo in modo, che il bianco, e le radiche siano condite separatamente, siano collocate in mezzo al tondo, e che il verde sia attorno, essendo l'uno, e l'altro ben condito col zucchero, un poco di sale, e dell'aceto, e dell'oglio quando si tritano. Si può anche condire quell'Insalata di Radicchio con un'Insalata di Cardi, facendola con del buon butirro, del sale, e della noce moscata.

Ca-

Cavoli Putridi.

PIgliate Cavoli capucci tagliati in pezzi, e lavateli, fateli bollire alcuni bolli nell' acqua, dipoi cavateli fuora, e metteteli dentro una pignatta con un poco di lardo, della midolla, o veramente buon grasso di Vaccina tagliata in pezzi minuti, un poco d' erbe fine, del sale, e del garofano, dell' acqua, o piuttosto del brodo senz' erbe, fate ben cuocere ogni cosa insieme, e non avanzi se non pochissimo brodo, e rimuovete spesso la composta, e quando sarà perfettamente cotta, raspatevi della noce moscata. E prima di servirla vi potete aggiungere del succo di carne arrosta, delle fettoline, o pezzetti di pane fritti col butirro. I giorni magri si può aggiunger una cipolla coi cavoli sminuzzati, e conditi conforme abbiamo detto, e con della mollica di pane, facendogli cuocere con dell' acqua, del butirro, o dell' oglio.

O veramente avendo pestato, e fatto un poco bollire de' cavoli bianchi nell' acqua, con del sale, cavateli fuori nel mentre che sgocciolano, bisogna friggere della cipolla, o veramente delle scalogne con del butirro, o dell' oglio, dipoi aggiungervi i Cavoli con del sale, della spezieria, del brodo, o dell' acqua; alcuni vi aggiungono un poco d' acqua; fate ben cuocere ogni cosa insieme, raspate un poco di noce moscata, quando lo stuffato sarà fatto.

Cavoli ripieni.

PIgliate, v. gr. un Cavolo bianco, che sia ben grosso, e ben capuccio, dategli un bollo, o due nell' acqua bollente per mortificarlo, e levar il forte, e dopo d' averlo cavato fuora, bisogna slargare le foglie grandi senza romperle, levar il garzuolo, ed empi-

re

re il Cavolo con della carne pesta, e condita con quella di pastici di salsiccie, e d'un buon piccatiglio, mescolandovi rossi d'ova cotti, e duri, bisogna anche aggiungervi de' rossi d'ova cotti per condensar bene ogni cosa insieme. Vi si può anche aggiungere dell'agresta, de' funghi, e de' pignuoli, passarina, sparagi tagliati in pezzi, ovvero altri ingredienti secondo la stagione, ed un poco di spezieria, o veramente del timo in polvere col sale, ed avendo scortate le foglie per di sopra, bisogna ligar il Cavolo in Croce con un spaghetto, e metterlo dentro una pignatta grande abbastanza, acciò si possa cavar suora intiero, quando sarà cotto, fatelo cuocere lo spazio d' un' ora, e mezza, o in circa con del brodo di carne ben condito, dipoi cavatelo fuora della pignatta, e levate lo spaghetto, si potrà spargere per di sopra del succo di carne arrosta.

Si può guarnire un Cavolo in più maniere, e farne di più sorti, v. g. con de' Piccioncini, che bisogna far cuocere alla composta, o veramente con dell' altra carne prima di serrargli dentro il Cavolo.

Si può anche empire la pancia degli Uccelli con del piccatiglio ben condito, e metterlo ancora tra gli Piccioncini per guernire meglio i Cavoli.

Cavoli fiori.

PIgliate Cavoli fiori, mettetegli in ramicelli, levate la pelle, o la scorza, e quanto vi è di guasto, dipoi lavateli, e fateli cuocere nella pignatta con della carne, o veramente nell'acqua, con del sale, della mollica di pane, ed un poco di butirro, acciò siano ben bianchi; essendo cotti, cavateli fuora, e fateli sgocciare come de' sparagi, di poi si metteranno dentro una salsa simile a quella

de' ſparagi, vi ſi può aggiunger del ſucco di carne arroſta.

Si ponno anche far de' Cavoli fiori conforme le frittelle, avendogli avanti fatto bollire un poco, potete accomodare de' Cavoli bianchi colla ſalſa di Cavoli fiori, avendogli fatti bollire avanti in quarti nel brodo graſſo, o veramente dentro dell' acqua, e del ſale, o dentro del vino, e un poco d'aceto, e dell' erbe fine.

Sparagi.

PEr far bene cuocere Sparagi intieri, mettetelì nell' acqua bollente con un poco di ſale, e quando ſaranno mediocremente teneri, biſogna rivoltarli, ed avendo levato via il calderino dal fuoco laſciateli raffreddare a mezzo, dipoi cavateli fuora dell' acqua e fatteli ſgocciolare, cuoprendoli con una tela bianca, dipoi ſi metteranno nella ſalſa ſeguente.

Mettete un piatto ſopra d' un buon fuoco con quell' aceto, e ſale che occorrerà, ed un buon pezzo di butirro, vi potete aggiungere un poco di pepe, biſogna rimuovere il butirro, ſin tanto, che ſia ſquagliato, acciocchè la ſalſa ſia condenſata: dipoi ſi metteranno li Sparagi; potete raſpare della noce moſcata per diſopra, un poco di raſpatura groſſa di pane ſta bene in quella ſalſa, come anche del ſucco di Coſciotto, o d' altra carne arroſta. Invece di fare quella ſalſa, baſta mangiar li Sparagi con dell' oglio, del ſale, e dell' aceto conforme un' Inſalata.

Sparagi fritti, o in Guazzetto.

PIgliate Sparagi minuti, e teneri, rompete in pezzi il verde, ed eſſendo lavati mettetegli con del butirro mezzo ſauro, con una ſcalogna, e un poco di ſale, e dopo averli

vol-

voltati alquanto nella padella, metteteli dentro un piatto con un poco d'acqua, e del brodo senza grasso, fateli cuocere insieme, e quando saranno quasi cotti, aggiungetevi del fior, o pannata di latte, tenendoli anche un poco sul fuoco.

Si ponno anche far cuocere i Sparagi fra due piatti, o veramente dentro una pignatta, o tegame, con dell'acqua, del brodo, o della midolla, o del lardo, della savoreggia, una scalogna trapuntata con due, o tre garofani, o piuttosto una salsa bianca fatta coll'aceto, con rossi d'ova stemperati insieme, ovvero del succo di carne arrostita, e quando saranno quasi cotti, aggiungetevi dell'agresta, o dell'aceto; essendo fatta la salsa, raspate della noce moscata disopra, con della crosta di pane.

Altro modo.

SPezzate li Sparagi, fateli bollire un poco nell'acqua per attenerirli, ed avendoli cavati fuori a secco, metteteli dentro una pignatta con del butirro, una scalogna trapuntata con due, o tre garofani, del sale, un poco d'agresta, e fatteli cuocere in composta, e che vi sia poco brodo.

Si marinano li Sparagi conformi la porcellana, e i pieni di carciofoli, lasciandoli stagionare durante qualche giorno, avanti di metterli nel salume.

CARCIOFOLI.

Carciofoli alla Peverata.

PIgliate de' Carciofoli ben teneri, e tagliateli in quarti, levate via il fieno, e le foglie picciole, pelate il disotto, e non lasciate altro, che le foglie grandi, e secondo, che si vanno pelando, si mettono dentro l'acqua

fresca, per impedire, che non diventino negri, ed avari, e quando bisognerà servirgli bisognerà mettergli dentro un piatto, o sopra di un tondo a foggia il Piramide, e bagnarli con dell' acqua, si mette anche sull' orlo del piatto del pepe, e del sale mescolati insieme.

Carciofoli fritti.

TAgliate in quarti pedoni di Carciofali e dopo avergli pelati di sotto fin al bianco, fate i pezzi grossi quanto una noce, o in circa, ed avendone levato il piumo, e tagliato la punta delle foglie mettete nell' istesso tempo i pezzi nell' acqua fin tanto, che vogliate friggerli, all' ora bisognerà cavargli fuori dell' acqua, infarinarli, o poi friggerli nello strutto ben caldo, o veramente dentro dell' oglio buono, o col butirro mezzo sauro, che sia così caldo, che mettendovi un pezzo il verde s' asciutti subito. Quando sono bastevolmente cotti senza esser abbruciati bisogna cavargli fuora, e subito salarli minuto, inaffiargli con dell' aceto, e poi cuoprirli con del petrosello infiacchito, e fritto mezzanamente dentro la padella.

Per quest' effetto è necessario, che il petrosello sia ben lavato, e ben secco, dipoi metterlo leggermente nella padella, senza sprememerlo colla mano, e cavarlo subito fuóra con una schiumarola, ed avendolo lasciato ben sgocciolare, spargetelo su gli Carciofoli.

Carciofoli in guazzetto.

PIgliate piedi di Carciofoli, e dopo d' aver levate tutte le foglie, ed il piumino, fettateli, o tagliateli in quarti mezzani, dipoi fateli bianchi, cioè farli bollire un poco, e farli quasi cuocere a mezzo nell' acqua, con un poco di sale, un ramicello di savoreggia,

della

della fcalogna, dipoi cavateli fuori, e mettetegli poi dentro del butirro mezzo fauro, aggiungendovi del fale, con alcuni funghi fe vi faranno, fategli cuocere fufficientemente, e ful fine aggiungetevi un poco d' agrefta, e dell' aceto, o veramente una falfa bianca con dell' ova, e dell' aceto, e poco dopo imbanditeli, e rafpatevi fopra della noce mofcata.

Altri Carciofoli.

PIgliate piedi di Carciofoli, levate via il piumino, e tutte le foglie con quanto vi è di verde, metteteli nell' ifteffo tempo nell' acqua, lafciategli ftar così a mollo un quarto d' ora, e mutate l' acqua una volta, o due: fe faranno manco bifognerà fargli bollire un poco nell' acqua, con un poco di fale, ma faranno meno faporiti. Si faranno cuocere, i carciofoli dentro un piatto di terra, con del butirro, del fale, ed uno o due garofani, tenendogli coperti, e quando faranno mezzi cotti, aggiungetevi un poco d' agrefta, o d' aceto; alcuni vi mettono del vino, e un poco di rafpatura di pane, ed effendo cotti, rafpatevi un poco di noce mofcata.

Carciofoli Marinati.

PEllate de' piedi di Carciofoli, levandone tutto il piumino, e tutte le foglie, e mettetegli nell' ifteffo tempo nell' acqua frefca, e avendogli ritirati, fateli bollire un tantino fin tanto che il piumino poffa facilmente levarfi, ed avendolo levato via, mettegli dentro una pignatta di terra, di poi aggiungerete dell' acqua ben falata alta tre dita fopra, alcuni vi mettono parte acqua, e parte aceto, dipoi aggiungetevi alto due dita dell' oglio buono, o veramente del butirro poco caldo; dopo

questo si mette la pignatta in cantina sopra d'una tavoletta, e si copre con una tela raddoppiata. Quando volete mangiare di quei piedi di Carciofoli, bisogna cavargli fuori con un bastoncino, avvertendo di non mettervi le dita, dipoi gli metterete nell'acqua della mattina fin alla sera per levarne il salume; dopo questo li concierete, come se non fossero stati salati.

Altro modo per conservare i piedi de' Carciofoli.

DOpo d'averli cavati fuora dell'acqua, metteteli fra due salviette, acciò possano ben sgocciolare, dipoi si mettono dentro una pignatta, aggiungendovi dell'aceto, o dell'agresta fin tanto che vengano coperti due o tre dita, dipoi vi si metterà del sale, e il dì seguente dell'oglio, e si metteranno in cantina; ma li Carciofoli non hanno quasi sapore, perchè l'hanno perduto nell'aceto.

Li Carciofoli possono conservarsi quindici dì o più, essendo cotti nell'acqua con del sale, e del butirro, in modo che venghino coperti alto un dito per di sopra, basterà farli bollire insieme cinque o sei bolli, e conservarli ancora nel butirro.

Si possano marinare, e conservare nell'istesso modo le carde di Carciofoli imbianchite, come anche li sparagi, v. g. fate cuocere a mezzo li sparagi, stendetele dentro un vaso, ed aggiungetevi del butirro, finchè ve ne sia due dita per disopra. Si ponno anche conservare crude cinque, o sei giorni, acciò si stagionino, dipoi si mettono per lungo dentro un vaso, e poi si cuoprono di salume, e d'oglio, e di butirro, affine di conservarli in quel modo.

Si marinano in quel modo li Citroli, e la Porcellana due, o tre dì dopo esser stati colti.

ti: vi si può aggiungere una, o due noci moscate, alcuni garofani, del pepe intiero; non è cosa assolutamente necessaria di metter dell' oglio sopra del salume.

Cardo di Carciofoli.

PIgliate delle Carde ben bianche, tagliatele in pezzi lunghi quanto la mano, o in circa, levate via i fili, che stanno dentro, o fuora, e dopo d'averle lavate, fatene de'mazzetti; e di poi fatele cuocere nella pignatta con del sale, aggiungendovi della mollica di pane, ed un pezzo di butirro, acciò siano più bianche, e più saporite; essendo ben cotte, e sgocciolate, si mettano per il solito dentro una salsa col butirro, sale, aceto, e noce moscata: vi si aggiunge ancora della raspatura di pane, ed alcune volte del formaggio Parmigiano, di poi si fanno bollire nella salsa: vi si può aggiungere midolla di Vaccina, succo di carne, o d' un cosciotto di Castrato, e ne' giorni magri della salsa di Pesce, raspando del formaggio sopra le carde.

Rape.

RAschiate le Rape, e mettetele nell'acqua calda, o veramente nella pignatta colla carne, conforme abbiamo detto nel ttattato de' Potacchi, quando saranno cotte, cavatele fuora, tagliatele in pezzi, aggiungetevi del butirro, del sale, ed un poco di latte, potete anche mettervi un poco di pepe, e della noce moscata, ovvero della mostarda di Senape stemperata con dell'agresta, dell'aceto, o veramente raspare del formaggio, ovvero fargli una salsa colla cipolla, mostarda, ed aceto.

Le Rape sono buone cotte sotto la cenere.

Le Rape avendo bollito intiere, cavatele fuora della pignatta, infarinatele, fatele frig-

gere dentro la padella con del butirro, o dell' oglio, di poi cavatele fuori della frittura, e fattevi una salsa con del sale, ed aceto. La maggior parte dell'altre radiche si ponno condire nell'istesso modo, v. g. le Carotte, ed il Sisaro.

Cipolle.

Pigliate Cipolle grosse, fatele cucere nella cenere, o veramente nella pignatta con della carne, ed avendole pelate mettetele in quarti con dell'aceto, del sale, e dell'oglio. Si ponno mangiare con una salsa dolce, v. g. con del savore d'uva, ovvero con del sale, e pepe.

Funghi.

LI migliori non sono buoni, ed ogni sorte di funghi sono pericolosi, nondimeno gli condiremo nel modo seguente.

Pigliate de' funghi freschi, e rossi di sotto, e non negri, nè infiacchiti, pelateli, e levate via la coda, dipoi tagliateli in pezzi dentro dell'acqua, ed avendoli ben lavati, lasciateli a mollo nell' acqua per qualche tempo, dipoi mettetegli dentro un piatto, o dentro una pignatta con del sale, del petrosello ben sminuzzato, una scalogna, o cipolla intiera, con un buon pezzo di butirro, o di midolla; vi si può aggiungere la metà, o veramente il quarto d'un limone, fate bollire ogni cosa insieme fin tanto, che li funghi siano cotti, di poi vi si aggiungerà un poco d'agresta, o d' aceto, quando avranno bollito anche un poco, imbandiïteli, levando via la cipolla, ed il limone dopo d'averlo spremuto prima. Vi si può aggiungere del succo di cosciotto di Castrato, e rasparvi della noce moscata.

A fine di mangiarli con più sicurezza, quando saranno pelati e lavati si fanno bollire un poco con dell'acqua, del sale, una cipolla, ed

un

un pezzo di scorza di melangolo, di poi si getta via quell'acqua, e si fanno bollire un'altra volta, due o tre bolli con un poco di vino, ed avendoli cavati fuora, si condiscono con una salsa, col butirro bianco, col fior di latte, ovvero si friggono con del butirro sauro, con del petrosello minuzzato, aggiungendovi del sale e del pepe, e quando sono pronti per imbandire, vi si aggiunge dell'agresta, o dell'aceto, o veramente del succo di limone, ed avendoli anche date due o tre voltadine nella padella, s'imbandiscono, e vi si mette per di sopra della noce moscata.

Funghi fritti.

SI ponno friggere funghi crudi o col butirro, o con l'oglio, o veramente farli un poco bollire con del vino bianco picciolo, e condirli con del sale, e del succo di melangolo, o altre cose simili.

Alcune volte basta solo pelare, e lavare i funghi, dipoi si mettano intieri e sani dentro una tortiera, o veramente dentro una carta sopra la graticola con un poco di butirro, o dell'oglio buono, del sale, e del pepe, o veramente della noce moscata, con un poco di raspatura di pane, facendogli cuocere adagio con poco fuoco.

Funghi ripieni.

ESsendo pelati, si leva via la barba, che sta dentro, dipoi lavarli, e cavarli subito fuori dell'acqua, perchè se vi stassero troppo diventerebbero insipidi: bisogna tritare un pezzo di Vitella, o carne di Pollame con del lardo, e del grasso tagliato minuto, aggiungendovi del sale, ed un poco di timo, della persa, ed una piccola scalogna. Essendo fatto detto piccatiglio, bisognerà iucorporarlo con due rossi d'uova crudi, meschian-

dovi un poco di spezie, dipoi s' empiono li funghi con quel ripieno; essendo riempiti, metteteglì dentro uno tortiera coperta, o veramente fra due piatti d' argento, con un poco di butirro, ovvero del brodo di Piccioni, o altro Pollame, con un poco di fuoco sotto e sopra; essendo cotti, metteteli sopra di un tondo cupo, e fatevi un poco di salsa bianca fatta con dell' agresta, e con alcuni rossi d' ova, ed essendo pronta ogni cosa, aggiungetevi un poco di succo di carne.

Funghi marinati.

SE ne ponno conservare delli cotti nell' istesso modo, che gli piedi di carciofoli, o veramente avendogli fritti, conforme abbiamo detto, si mettano dentro una pignatta, si sparga per di sopra del butirro squagliato, e poco caldo, fin tanto che avanzi di larghezza di un dito, per impedire che non svanischino; tre settimane dopo, o in circa, sarà bene metterli sul fuoco per far squagliar la salsa, e mettete i funghi dentro dell' altro butirro salato, che gli cuopra della larghezza d' un dito, facendo l' istesso ogni mese per impedire di guastarsi coll' umidità, che gettano, e che gli fa marcire: bisogna conservarli in cantina, o in qualche luogo fresco.

Spongioli.

PEr conservare, e mantenere gli spongioli, bisogna infilzarli come maroni in modo, che non si tocchino l' uno con l' altro, esponendoli al Sole, o mettendoli sotto del camino, anzi avviluppati con della carta, o dentro di un sacco, finchè siano secchi, di poi tenerli in un luogo secco, ed asciutto, e quando vorree adoperarli, bisognerà metterli a molle nell' acqua calda, di poi farli cuocere, e condirli, come i funghi.

MO-

MODO DI CONDIRE
Ogni forte
DI CECI, O PISELLI.
CAPITOLO QUARTO.

Pifelli.

SI ponno condire fra due Piatti, friggerli nella padella, ovvero metterli in ftuffato.

Pifelli fenza gufcio.

Pigliate bacelli teneri, lavateli, avendo prima levato il filo, fateli bollire un tantino, di poi cavateli fuori, e frigetteli con del butirro mezzo fauro, o veramente del lardo fquagliato, condendoli con del fale, del garofano, e del pepe; vi fi può aggiungere delle fcalogne con un poco d' erbette fine, ed effendo fritti metteteli dentro un piatto, o veramente dentro un tegame, e finite di farli cuocere, aggiungendovi del brodo, e dell' acqua, e rafpar della noce mofcata per di fopra quando faranno all' ordine per fervire, o veramente quando i pifelli fono quafi cotti aggiungetevi un tantino d' aceto, o veramente fior di latte poco condenfato, ovvero roffi d' ova ftemperati con dell' aceto, e rivoltateli dentro del piatto. Notate, che fe volete mettere del fior di latte ne' pifelli, non bifogna, che vi fiano erbe di niuna forte, ma folo del petrofello ben fminuzzato con una fcalogna intiera, trapuntata con alcuni garofani.

Bacelli fra due piatti.

NEttate, e lavate de' bacelli, e metteteli dentro una tortiera con del sale, del garofano, dell'acqua, e fateli cuocere; in luogo del butirro, vi si può mettere midolla di Vaccina, del lardo, e del brodo della pignatta, condendoli con del sale, del pepe, del garofano, una scalogna, e dell'erbe fine, e quando saranno quasi cotti aggiungetevi del succo d'un cosciotto di Castrato, raspandovi della noce moscata per disopra.

Bacelli stuffati.

VI si può mettere della scalogna, o cipolla, e poi levarli via quando i bacelli sono cotti, fateli cuocere dentro un calderino, con una brancata di lattuga sminuzzata; mettetevi del sale, del garofano, o del pepe, e del butirro, o del brodo di carne senz'erbe, in modo, che la salsa resti poca, e rimoveteli ogni poco: si può anche aggiungere del succo di carne arrosta prima d'imbandirli, e dipoi raspar vi della noce moscata per di sopra.

Fricassèa di Piselli verdi.

SGusciate de' piselli verdi, minuti, e teneri, lavateli, e metteteli dentro una padella con del butirro, o del lardo, del sale, ed uno, o due garofani, senza aggiungervi erbe forti, fateli cuocere senza mettervi acqua, o brodo, perchè essi rendono umidità bastevole: se vi piace il saporetto spezziato, ovvero il sapore rilevato, fregarete il fondo del piatto con un poco d'aglio.

Piſelli verdi ſtuffatti.

PIgliate piſelli teneri, lavateli e metteteli dentro un tegame con un poco di ſale, del butirro, un poco d' acqua, ovvero brodo ſenza graſſo, un garzuolo di lattuga capuccia, e della porcellana, una ſcalogna, della favoreggia, o veramente del petroſello ſminuzzato, e fateli ben cuocere: vi ſi può aggiungere ſul fine del ſucco di coſciotto di Caſtrato, o veramente di carne arroſta.

Se i piſelli ſono groſſi, o duri, biſognerà farli bollire un poco nell' acqua, dipoi cavarli fuora a ſecco, e condirli conforme abbiamo detto adeſſo.

Piſelli ſecchi alla groſſolana.

FAte ſtar a mollo de' piſelli nell' acqua calda, dipoi fategli cuocere con alcune erbe fine, in modo, che avanzi poco brodo, ed avendogli imbanditi dentro un piatto, aggiungetevi del butirro, del ſale, dell' aceto, e fategli bollire ſopra il fuoco.

Fave ſtuffate.

MEttete delle fave tenere dentro un calderino, conditele con della favoreggia o veramente con dell' altr' erbe fine, del ſale, de' garofani, del butirro, o del lardo; o di tutti due inſieme, e fateli cuocere con dell' acqua, vi ſi può aggiungere della cipolla, della porcellana, e delle lattughe.

Fave in guazzetto.

TAgliate del' lardo a pezzetti groſſi come fave, e fateli ſquagliare dentro una padella, o veramente pigliate dell' oglio, o del butirro, o veramente dell' uno, e dell' al-

tro, e quando il butirro è mezzo fauro, mettetevi delle fave tenere, e fgufciate, dipoi mettetevi del fale, del petrofello fminuzzato, della favoreggia, o veramente un poco di timo con alcune fcalogne piccole, vi fi può aggiungere del brodo della pignatta, ovvero dell'acqua calda, maffime fe fono groffe. Quando fono dure fi ponno far bollire un bollo o due nell'acqua, di poi fgocciolarle prima di friggerle, acciò poffino cuocerfi; bifognerà rimuoverle ogni poco, ed avendole imbandite fi può rafpare della noce mofcata per di fopra, mettendovi dell'agrefta, o dell'aceto fcaldato nella padella, o veramente quando le fave ftanno per imbandirfi, potete aggiungervi del latte, o fior di latte, o veramente torli d'uova ftemperati con un poco della falfa di fave, ovvero con dell'aceto, o agrefta, o veramente aggiungervi della falfa di funghi.

In quanto alle fave fecche, fi ponno condire come i pifelli, o fagiuoli, ovvero condirle nel modo feguente:

Pigliate fave fecche fgufciate, o no, e fatele bollire nell'acqua finchè fiano cotte, o a poco preffo; dipoi friggete della cipolla nel butirro, o graffo, poi mettetevi le fave, e dopo, che faranno ftate un poco ful fuoco, aggiungetevi dell'aceto e della moftarda ftemperati infieme, con un poco di pepe, o fpezierie, dandogli anche qualche voltadina ful fuoco: Quelle fave faranno migliori, fe voi le fgufcierete prima di farle cuocere, e per queft'effetto fi mettono a molle nell'acqua tepida per alcune ore, per attenerir la pelle, e levarla facilmente. Si ponno anche far cuocere le fave fecche nella pignatta, con della carne in luogo d'erbe e di pifelli.

Fagiuoli.

SE voi gli pigliate verdi, e con la scorza, scegliete li teneri, ed avendogli levato il filo, e tagliato le due punte, si fanno bollire un bollo o due nell'acqua, di poi avendoli ben sgocciolati si fanno stuffati, o veramente in guazzetto conforme i bacelli; in quest'ultima maniera vi si può aggiungere del fior di latte, potete anche friggerli ad uso di rape, aggiungendovi una salsa Robert, cioè fatta con cipolle fritte, della mostarda, ed un poco d'aceto.

Quando i fagiuoli son duri, e senza scorza s'accomodano alcune volte grossamente, come de' piselli sgusciati, o veramente gli friggerete, e poi vi aggiungerete del fior di latte, se ne può anche cavare la midolla, e metterli in pasta come la favetta, con fare consumare il brodo, o veramente metterli stuffati nella maniera seguente:

Pigliate de' fagiuoli, i più bianchi sono li più delicati, e fategli cuocere nell'acqua, e non gli salate fin tanto che il brodo non sia ben consumato, e che i fagiuoli non siano ben cotti; essendo salati, fateli cuocere anche qualche tempo, e quando il brodo sarà quasi rientrato, cavateli fuori del fuoco, e friggeteli bene con del butirro sauro, aggiungendovi del pepe, ed altre spezierie, e sul fine poi un poco di agresta, o aceto solo, e con della mostarda, e dopo di averli voltati nella padella, metteteli dentro un piatto, dipoi fate anche squagliare ed abruscare un poco di butirro, e spargetelo sopra de' fagiuoli, potete anche rasparvi della noce moscata per di sopra.

Citroli.

PElate de' citroli, ed avendogli fettati, fateli cuocere fra due piatti con del butirro, del fale, ed alcuni garofani, vi fi può aggiungere della crofta di pane, della pafferina, e de' funghi tagliati ben minuti: quando i citroli faranno quafi cotti, mettetevi dell' agrefta granita, o veramente roffi d' ova ftemperati con dell' agrefta, ed un poco di noce mofcata, vi fi può anche mettere della falfa di Pefce ftuffato, o veramente del fucco di carne arrofta.

Pelate de' citroli, tagliategli a fette fottili, mettetegli di poi in una tortiera, o padella, o veramente fra due piatti fopra di un fuoco mezzano, acciò rendino la lor acqua, di poi avendogli fatti ben fgocciolare, bifogna friggerli con del butirro mezzo fauro, mettendovi del fale, del pepe, dell' agrefta granita, un poco ammaccata dentro un mortajo, e quando faranno fritti, e pronti da cavarfi dalla padella, aggiungetevi alcuni roffi d' ova ftemperati con un poco di agrefta, o veramente con della falfa de' citroli, ed avendo meffo quella falfa nella padella, bifognerà rivoltare i citroli due, o tre volte ful fuoco, dipoi metterli dentro un piatto, e mantenerli caldi fopra la cenere calda, avvertendo, che la falfa non fi confumi del tutto, potete rafparvi della noce mofcata per di fopra, o veramente fminuzzate bene della cipolla, o fcalogna, e poi friggetela con del butirro, aggiungendovi, fe vi guftano, un poco di funghi, dipoi mettetevi de' citroli fettati fottilmente abbaftanza, e fateli cuocere con del fale, e quando faranno quafi cotti, aggiungetevi dell' agrefta, o dell' aceto, ed anche della noce mofcata.

Quando li Citroli fi mettono a cuocere, vi fi può mettere l' agrefta, o l' aceto, e quando

fono

ſono cotti, mettetevi del fior di latte, dandogli ancora una voltadina o due nella padella, dipoi eſſendo imbanditi raſpatevi della noce moſcata per di ſopra; li potete anche friggere col butirro ſauro.

Si ponno fare de' Citroli intieri o fettati, e poi condirgli con qualſivoglia ſalſa, che vi parerà.

Citroli ripieni.

FAte un ripieno con dell' erbe condite, come ſe ſi voleſſe far una torta d' erbe, o dell' ova ripiene, o veramente fate un' empitura, o un piccatiglio di Carne, o di Peſce, facendoli cuocere più di mezzo, di poi riempite uno o due Citroli groſſi, e dritti dopo d' aver tagliato una delle punte, e ſgombrato il di dentro quanto ſi può, dipoi turerete il buco coll' iſteſſo pezzo, che avete tagliato, attaccandolo ſodo, con qualche ſtecchetto di di legno, ed avendoli trapuntati con alcuni garofani, fategli cuocere fra due piatti, o veramente dentro qualche tortiera coperta, perchè ſi metta del fuoco ſotto e ſopra, acciò poſſano cuocerſi ugualmente da tutti i lati, ſenza eſſer sforzato di rimuovergli, per isfuggire di rompergli, aggiungendovi butirro, del ſale, e ſe occorreſſe anche dell' agreſta o aceto, guardandovi ſpeſſo acciò non ſi abbrucino, fateli ben cuocere egualmente da per tutto: quando ſono ben cotti, e che la ſalſa è baſtevolmente rientrata, vi ſi potrà aggiungere del ſucco di carne, raſpandovi della noce moſcata, e della croſta di pane per di ſopra; ſe vi piace la ſalſa dolce, aggiungetevi del zucchero, il che farete quando il Citrolo è ripieno con un ripieno di torta.

In vece di far cuocere i Citroli ripieni col butirro, ſi ponno mettere con del brodo di carne ſenz' erbe, e con della midolla ben minuzzata.

Quan-

Quando un Citrolo ripieno è cotto, si può cavar fuori della salsa, e si può avviluppare pulitamente e destramente con una frittata sottile e bavosa, senza aggiungervi più altro; si può anche raspare del zucchero, o della noce moscata per di sopra, e poi servirlo caldamente.

Si può empire un Citrolo con della midolla di Vaccina preparata, e condita come se fosse per fare una torta di midolla, dipoi avendolo turato, e fatto cuocere come se fosse pieno d'altra empitura, vi aggiungerete del zucchero, e poi così lo servirete.

Ognun sa molto bene, in che modo si fanno cuocere i Citroli nella padella, o cazzuola, facendo arrostire un cosciotto d'altra carne allo spiedo, o veramente nel forno, e lasciandoli cuocere adagio senza abbruciarli, e quando la carne è cotta si può anche mettere i Citroli nella padella, e finire di farli cuocere col grasso, dipoi farli sgocciolare, e metterli nel piatto sotto la carne, aggiungendovi un poco d'aceto, del sale, del pepe, o della noce moscata, facendoli, anche riscaldare per qualche tempo. Quando si fa cuocere la carne nel forno, si ponno mettere de' Citroli per il di sotto, dopo d'averli conditi con del sale, pepe, ed un pezzo di butirro, o di grasso, o di midolla schiacciata, se la carne è magra, e per impedire, che la carne non sappia di Citrolo, bisognerà mettere due bacchette in croce nel tegame per sostener la carne, ed impedire, che non tocchi i Cocomeri, o Citroli, e quando la carne sarà cavata dal forno si finirà di fare la salsa de' Citroli aggiungendovi un poco d'aceto, facendoli bollire insieme.

Citroli marinati.

SI marinano i Citroli, mettendoli intieri nell'aceto ben salato senza pelarli, mettendovi dentro la salamoja alcune noci moscate,

te, o garofani. Li Citroli piccoli si conservano meglio delli grossi, perchè non fanno tant' acqua, e sono manco soggetti a corrompersi nella salamoja, che deve coprire i Citroli alto due o tre dita, altrimente se non vi fosse salamoja, si guasterebbono, e però bisogna di quando in quando addocchiarli, rimettendovi dell' altra salamoja; quando vi mancasse, tenete il vaso sempre coperto, in un luogo, che non sia nè troppo caldo, nè troppo umido, acciò l' aceto non si riscaldi, e non si corrompi.

Quando vorrete mangiare de' Citroli marinati in quel modo, bisognerà cavarli dal vaso con un cucchiaro di legno o d' argento, senza toccar la salamoja colle mani, e poi lavarli con dell' acqua, e mangiarli così.

Fricassea di Zucca.

TAgliate della zucca in fette sottili, o per pezzetti, e mettetela a cuocere dentro una padella, dove vi sia del buon butirro sauro, e dell' oglio caldo, vi si può aggiungere una cipolla o scalogna, fate ben cuocere la zucca, rimovendola, e rivoltandola spesso, per impedire che non s' abbrugi, e quando sarà mezzo cotta aggiungetevi del sal minuto, de' grani d' agresta, con un poco di noce moscata. Quando la zucca è mezzo cotta si può schiacciare, e quando è cotta del tutto, e ben saporita, vi si aggiunge un tantino d' aceto senza agresta, dandogli una voltadina nella padella.

Altro modo facile.

PElate della zucca, e poi fettatela sottilmente quanto si potrà, mettetela dentro un tegame, e salatela con del sale minuto, aggiungetevi una cipolla tagliata in due parti,

ti, o veramente due ſcalogne ſane, e poi laſciatela ſtar così un'ora o due, acciò rendi la ſua acqua, ſenza metterla ſul fuoco, dipoi ſi butterà via l'acqua, e poi ſi friggerà la zucchetta dentro d'una padella con del butirro, o oglio, delle ſpezie, dell'aceto, o del zucchero. Si può ammaccare avanti di friggerla.

Altro modo.

TAgliate della zucchetta a fette minute, e mettetela dentro una padella, avvertendo di mettervi poc'acqua, perchè la zucchetta ne fa pur aſſai, fatela bollire con poco fuoco nel principio dentro l'acqua, che eſſa farà, rimenandola ſpeſſo, e quando ſarà cotta, cavatela fuora a ſecco, dipoi ſchiacciatela con una cucchiara grande, o veramente dentro un mortajo, e friggetela dipoi con del butirro, o dell'oglio, aggiungendovi del brodo della pignatta: vi ſi può anche mettere del buon formaggio fettato ſottile, ed aggiungervi ſul fine alcuni roſſi d'ova ſtemperati con un poco di latte o agreſta, conciando ogni coſa con del ſale, un poco di cannella, o altre ſpezie, ed anche del zucchero, ſe vi piace; mettete quel ripieno dentro un piatto, mantenetela calda, e laſciatela condenſare ſul fuoco quanto vi parerà; ſe ne può anche mettere ſopra d'un cappone aleſſo, che ſtia dentro in un potacchio.

Altro modo.

DAte un bollo alla zucchetta con un poco d'acqua, e del ſale, dipoi avendola cavata a ſecco, laſciatela ben ſgocciolare. Si fa abbruſcare dentro la padella un poco di butirro, col quale friggerete della cipolla, o ſcalogna, ſminuzzata, e poi vi metterete la zucchetta, con del ſale, pepe, agreſta, ed ace-

aceto; vi si può raspare, o tagliar minuto del formaggio ben secco; si può anche mettere del latte, o fior di latte in quella fricassea, quando è finita di fare.

Altro modo.

DAte un bollo alla zucchetta con dell' acqua, e del sale, dipoi fatela sgocciolare, e spremetela, e poi schiacciatela, mettetela dentro un pajuolo, facendola cuocere, acciò non sappia d' acqua, e quando è ben cotta, vi si aggiunge del latte, e si mette ancora di nuovo a bollire, aggiungendovi del zucchero per migliorarla, dipoi mettetene dentro una pignatta, o pajuolo la grossezza d' un pugno, con una foglietta di latte in circa, un poco di sale, un poco di pepe, ed uno, o due garofani, o due cucchiarate di farina stemperata con un poco di latte, fatele cuocere adagio durante un buon quarto d' ora, o in circa, fin tanto che quella composizione venga condensata, come della pappa ben cotta. Vi si ponno aggiungere due torli d' ova stemperati, dipoi imbandirete subito dopo la zucchetta, raspandovi del zucchero per di sopra.

Zucchetta fritta.

TAgliate della zucchetta a fette lunghe, e infarinatela, o veramente mettetela dentro della farina stemperata con del latte, o con del vino bianco, dipoi friggetela con del butirro, o dell' oglio ben caldo; essendo fritta cavatela fuori a secco, salatela, e inaffiatela con dell' agresta, o succo di limone, o veramente con un poco d' acqua rosa, raspandovi del zucchero per di sopra. Prima di friggere la zucchetta si può darle un bollo. Potete condire delle coccuzze in tante maniere, in quante si condisce la zucchetta; potete anche

che farla bollire, dipoi metterla in insalata con del sale, oglio, ed aceto.

Riso.

PIgliate quattr' oncie di riso ben netto, lavatelo con acqua calda, di poi fatelo asciuttare dentro una scodella sopra un poco di fuoco, dopo d'aver gettata via l'acqua, rimovendolo, e rivoltandolo di quando in quando, di poi aggiungetevi un buon bicchier d' acqua tepida, ed avendolo coperto, detta scodella si metterà sopra della cenere calda, e lasciarla così un'ora buona, o in circa, mantenendo sempre il fuoco, se si smorzasse la cenere o bragia, metterne dell' altra, rimovendo il riso di quando in quando con una cucchiara, e quando sarà gonfio, e rammollito, o bastevolmente crepato, mettetelo dentro un piatto, o pignatta di terra, che tenghi più d'un boccale, aggiungetevi una foglietta d'acqua, o di spremitura chiara, o veramente del brodo coll' erbe, che sia caldo, con del butirro grosso quanto un ovo, un garofano, un poco di noce moscata, o di cannella, ed avendo mischiato ogni cosa insieme, bisogna coprire la pignatta, e metterla sopra un poco di fuoco, in modo che il riso si cuoci adagio, rimettendovi dell' acqua calda, se ve n' occorrerà, facendolo perfettamente cuocere, in modo che non sia nè troppo liquido, nè troppo denso, e quando sarà cotto l'ammaccarete con una cucchiara, e poi lo salarete. Si ponno aggiungere due o tre rossi d' ova stemperati con un poco d' acqua, o veramente latte d' amandorla, e mischiarli col riso, e poco dopo bisognerà imbandirlo, vi si potrà aggiungere del zucchero, o veramente della spezieria, o del formaggio raspato.

Nell' istesso modo si condisce il miglio, ed il faro.

No-

Nota, che il formento mondo è meglio del riſo, e dell' orzo mondo.

Riſo col latte.

DOpo che il riſo ſarà lavato, ed aſciutto ſul fuoco, farete ſcaldare una foglietta o in circa di latte ſopra la cenere calda dentro una pignata di terra ben pulita, dipoi vuotatevi il ſucco, continuando il fuoco mezzanamente biſognerà rimuoverlo, voltar ogni poco il riſo con una cucchiara, per impedire che non s' attacchi alla pignatta, e non s' abbrugi, e quando ſarà gonfiato e crepato, ſchiacciatelo bene con una foglieta d' acqua, o veramente una foglietta e mezza di latte, e fatelo perfettamente cuocere, e poi ſalatelo, quando ſarà imbandito raſpatevi del zucchero; facendo cuocere il riſo, avvertite, che non vi cada dentro del pane, perchè guaſterebbe il latte.

Altro modo.

ESſendo il riſo pronto da cuocere, verſatelo dentro una foglietta di latte bollente, cuoprite la pignatta, e mettetelo così caldo ſopra la cenere calda, o bagno marino, o veramente fra due buone coperte, per lo ſpazio di un' ora, fin tanto che venga gonfio, e che cominci a crepare, ed un' ora avanti di mangiare, fatelo bollire per finire di farlo cuocere, dipoi biſognerà ſchiacciarlo, e ſe ſarà troppo denſo, vi rimetterete un poco di latte caldo, e lo ſalarete poco avanti di mineſtrarlo, rimovendolo di quando in quando con una cucchiara, dipoi vi ſi raſperà del zucchero; in luogo di latte di Vacca, o di Capra: ſi può far cuocere il riſo con una foglietta di latte d' amandorle, aggiungendovi un poco di butirro.

Pap-

Pappa di Riso.

PIgliate una foglietta di latte, con due oncie di riso battuto, mettetelo dentro un parolo di rame, o veramente dentro un piatto, mettetelo a molle dentro la metà del latte, e poi aggiungendovi il resto lo salarete; vi si può aggiungere del zucchero, fate cuocere quella pappa; rimenatela sempre con una cucchiara, e quando sarà condensata, e quasi cotta, aggiungetevi una cucchiarata d' acqua rosa buona, con un poco di cannella spolverizata, e poi finite di farla cuocere; quando sarà cotta raspatevi del zucchero di sopra, e se sarà dentro un parolo la mantenerete ancora per qualche tempo sopra la cenere calda, acciò si facci la gromma nel fondo.

Pappa d' orzo mondo.

FAte bollire dell' orzo mondo con dell' acqua, e quando sarà cotto, a segno che non avanzi se non poca acqua, colatela con un panno di lino, per cavarne la sostanza, versando il brodo a poco a poco per disopra, e se voi volete non la colarete; dipoi si stempera della farina con del latte, e poi aggiungervi il brodo dell' orzo mondo, o veramente l' istesso orzo mondo, facendo cuocere ogni cosa insieme, come della vera pappa, e la salarete quando va cuocendo: vi si può anche aggiungere del zucchero.

Pappa di Semolella, o di Avena sgusciata.

PEr una foglietta di latte si pigliano quattro o cinque cucchiarate grandi di semolella fresca dell' anno corrente.

Notate, che in cambio d' Avena monda si può adoperare una buona brancata di farina dell' istesso per fare della pappa di semolella.

La-

Lavate la detta ſemolella con dell' acqua ſpeſſo mutata, dipoi mettetele dentro mezza foglietta di latte tiepido, cuopritela, e mettetela ſopra la cenere calda, acciocchè ſi gonfj, e s' ammolliſca conforme il riſo; il che può fare per lo ſpazio di due ore, e quando ſarà ammollita vuotatela in più volte dentro una ſtamigna, o tela groſſa, per cavarne la ſoſtanza, rimovendola con una cucchiara, ed inaffiandola con alcune cucchiarate di latte, fin a tanto che non vi avanzi altro che la torciſecciola dentro la tela. Biſognerà mettere detta ſpremitura dentro un parolo, o ſcodella, ed avendovi aggiunto l' avanzo della foglietta di latte con del ſale, fatelo cuocere adagio conforme la pera pappa, rimovendola ſempre, finchè ſia cotta, e che vi ſia della gromma nel fondo, e quando ſarà cotta, mettetevi del zucchero.

MODO DI FARE

Ogni ſorte

DI PANNE, E PATTICINI.

CAPITOLO QUINTO.

Panna di San Gervaſo di Blois Città.

PIgliate una foglietta di buona panna di latte ben dolce, mettetela dentro un tegame, sbattendola ſette o otto ſcoſſate, mettetevi dentro del zucchero un tondo pieno, con un pizzicotto di gomma tragacanta polverizzata, continuate ſempre a sbatterla finchè venga ſpeſſa come butirro, aggiuſtandola a foggia di ſcoglio ſopra di un tondo. S' innalza quanto volete, e reſta così ſenza ſminuirſi, e poi ſi ſerve ſenza zucchero.

Panna di Bordeos.

PIgliate formaggetti freschi di fior di latte, metteteli dentro un bacile, o tegame grande, pestateli, e macinateli bene con un pistone, o spianatojo, mettetevi dentro in circa quattro fogliette d' acqua, lasciandola cascar d' alto pian piano, e rimovendola sempre, levate la panna con una cucchiara, e mettetela sopra di un tondo, servendola con del zucchero. Quella panna si può formare conforme vi parerà.

Ricotta di Langres.

PIgliate in circa mezzo secchio di siero, mettetelo dentro una catinella sopra un fuoco di carbonella poco gagliardo, in modo che venga ben caldo, ma non bolla, pigliate un bastoncino di legno di salice, e spaccatelo in tre parti fin al mezzo, in modo che venga a formare come tre forcine allargate della grossezza d' ovo, andate rimuovendo con quel bastoncino sempre da una parte, e la ricotta s' attaccherà nelle forcine del bastone, quando ve ne sarà attaccata assai, cavate fuori il vostro bastone, facendola cascare dentro una pignattina di majolica, o di terra minutamente sbugiata, e lasciatela sgocciolare, mettete mezzo bicchiero di latte buono dentro il vostro siero, e rimenate sempre col bastone forato, come facevate avanti, in quel modo caverete almeno venti o venticinque ricotte dal vostro siero, e quando saranno ben sgocciolate, servitele sopra d' un tondo, con del zucchero di sopra.

Rappreso di Bretagna.

MEttete del latte buono dentro un bacile, fatelo quagliare con del presame, o fior di cardo, e quando il latte sarà quagliato, ta-

tagliate con un coltello per lungo, e per traverso, come si fa de' pezzi di torta, mettete il bacile sopra della bragia, e fatelo un poco bollire, sin tanto che sia cotto, cavate detto rappreso fuora del suo siero, e mettetelo dentro del latte dolce, e quando lo vorrete servire, fatelo sgocciolare, e servendolo col zucchero.

Pesci di Poisson.

PIgliate una catinella piena di latte fresco cavato, mischiatelo con un boccale, e tre fogliette di fior di latte buono e dolce, lasciatelo riposare una notte intiera in un luogo fresco, dipoi mettete detta concolina sopra della bragia per mezz'ora in circa, avvertendo bene, che non bolla, dipoi levatela via senza muover niente, lasciandola poi riposare lo spazio di sei ore in qualche luogo fresco, dipoi fatela riscaldare di nuovo, come prima, durante mezz'ora, e poi lasciatela di nuovo raffreddare, facendo così anche la terza volta, ed essendo raffreddata la terza volta, cavate via la panna, che sarà formata per di sopra con un tondo, avvertendo di non romperla, e servitela con del zucchero sopra.

Panna ordinaria.

PIgliate una concolina piena di buon latte dolce, mettetela sui carboni accesi, lasciandovela stare lo spazio di tre ore buone ben calda, avvertendo però, che non bolla, dipoi levate via dal fuoco la concolina, e lasciate raffreddare la panna, levate la crosta di sopra un tondo, e servitela con del zucchero.

Panna di Butirro.

Pigliate tre, o quattro boccali di latte buono, fatelo bollire un quarto d' ora, di poi mettetevi dentro mezza libbra di butirro fresco, fatelo anche un poco bollire, muovendolo sempre, di poi lasciatelo raffreddare, levate destramente la panna con un tondo, e servitela con del zucchero, ed acqua di fior di melangolo per di sopra.

Panna di Lione.

Pigliate del latte buono, e fatelo bollire mezz' ora, lasciatelo un poco raffreddare, e fatelo quagliare, ed essendo quagliato, mettetelo dentro scodelline di majolica, o di terra, e quando vorrete servire, bisognerà metterlo sopra di un tondo, vuotandovi le scodelline, e del zucchero sopra.

Panna di Sedam.

Pigliate una foglietta di fior di latte ben dolce, e mezza foglietta di latte buono, e mettetela dentro una catinella, con quattr' oncie di zucchero spezzato, sbattetela bene, e quando fa della schiuma assai, o che è ridotta tutta in schiuma, non la sbattete più, se non attorno l' orlo della catinella, e quando sarà ben condensata, lasciatela riposare due ore in circa, cavandola fuori con un cucchiaro, e senza zucchero servite.

Formaggio di Panna.

Pigliate un boccale di latte buono, ed un boccale di panna ben dolce, e fategli quagliare insieme, pigliate una barutola alta, mettetevi dentro una tela sottile, e mettetevi sopra il vostro formaggio, lasciandolo sgoccio-

ciolare un giorno, e quando vorrete fervirlo, mettetelo fopra di un tondo al rovefcio, e levate via la tela, e fpaccate detto formaggio in quattro parti per di fopra, mettendovi del zucchero con dell' acqua di fior di melangolo.

GLI BUTIRRI.

CAPITOLO SESTO.

Butirro d' amandorle.

PEftate in circa venti mandorle dolci, monde, mettetevi mezza libbra di butirro frefco, un gran tondo pieno di zucchero polverizzato, un poco d'acqua di fior di melangolo, peftate ogni cofa infieme, e mettetelo fopra d'un tondo, o veramente fatelo nella forma, che vi parerà.

Il butirro di piftacchi, ed il butirro di noce fi fanno nell' ifteffo modo: Si può colorir verde con del fucco di bieta.

Butirro Vermicellato.

PIgliate una falvietta piena, cioè fitta, e forte, attaccate li due capi a qualche ancino di ferro, nodate infieme gli altri due capi, paffatevi dentro un baftone, e mettete una libbra di butirro frefco dentro il tovagliolo, e dopo di averlo ben maneggiato, e voltato per comprimere il butirro, e farlo ufcire per li buchi della falvietta, mettetevi fotto una concolina d'acqua frefca per raccogliere i vermicelli ricci di butirro, metterete fopra di un tondo con un coltello quello, che avanza, e mettete fopra d'un altro tondo i vermicelli ricci, che ftanno nella catinella.

INSALATE.

CAPITOLO SETTIMO.

Insalata coronata.

PIgliate una lumia groſſa, tagliando via le due punte, pelatela ſin al bianco, dipoi levate deſtramente il bianco con un coltello, e che ſia ſpeſſo quanto un ducatone, girando così attorno la lumia, ſenza ſpezzar detto bianco, perchè ha da eſſere tutto d' un pezzo, mettete a molle detto bianco, ſtendete una ſalvietta ſopra d' una tavola ben liſcia, e ſtendetevi ſopra il bianco della lumia, merlettatela con ferri d' acciajo in tante maniere e forme, che vi parerà, empite il di dentro con delle lattughine, mettendo in cima di dette lattughine della ſcorza di limone a foggia di un ſcoglio piccolo, avendo prima raſchiato detta ſcorza, guernitela con grani di Granata, pigliate de' limoni ordinarj, pelateli fino al bianco, levatene il bianco attorno attorno, conforme abbiamo detto di ſopra, e tagliateli, o merlettateli come la gran corona, mettendo delle coroncine di quei limoni attorno la gran corona della lumia, ed empiendo dette coroncine con erbette minute, formandone dei ſcogli piccoli a ciaſcheduna coroncina, pigliate de' melangoli, levatene la ſcorza, e merlettateli come i limoni, e mettetene delle coroncine ſu l' orlo del tondo, ed empitele di grani di Granata, de' piſtacchi, ed amandorle pelate, e tagliate in pezzi, o veramente de' fiori ſminuzzati, guernite bene ogni coſa con de' grani Granata, e piſtacchi intieri, e poi ſervite detta inſalata con del zucchero, ed aceto.

In-

Insalata d' Indivia.

QUest' insalata si può fare per tutto, o durante tutto l' anno; apparecchiate la vostra insalata nel modo, che vi parerà, e guernitela secondo la stagione, o il luogo dove farete; d' Inverno, con della radica di bieta, limoni, capperi, e granate; di Primavera con de' fiori sminuzzati, o intieri; di Autunno con del cerfoglio, ed altra verdura, o veramente con dell' istessa Indivia, dipoi servite detta insalata con dell' oglio, sale, aceto, e del zucchero, se vi piace.

Indivia cotta.

NEttate bene l' Indivia, lasciandola stare sana, ed intiera, fatela bollire nell' acqua con del sale, ed essendo cotta cavatela fuora, e mettetela a sgocciolare sopra una salvietta bianca, tagliate via le radiche, e tagliate grossamente l' indivia, e mettetela sopra di un tondo, guernitela con carotte di bieta rossa, capperi, o limoni fettati, di poi mettetevi l' oglio, l' aceto, ed il sale, con del zucchero se vi piace, il che non ripeterò più nell' altre insalate.

Petrosello di Macedonia.

PIgliate del petrosello bianco, tagliatene le coste lunghe quanto un dito vicino alle foglie, spaccate dette coste in quattro, o sei parti, e mettetele nell' acqua fresca, dipoi scottatele, e mettetele sopra d' un tondo, guernendole con fette di limoni, e grani di granata.

Petrosello di Macedonia cotto.

TAgliate le coste lunghe quanto un dito; raschiatele, e fatele cuocere con dell' acqua, un poco di sale, fatele sgocciolare, ed

affettatele sopra di un tondo, e servitele con del sale, e del pepe bianco.

Insalata di Radichi di Macedonia.

LEvate la pelle delle Radiche del petrosello, pigliate gli garzuoli, tagliateli in quattro parti, e metteteli nell'acqua fresca, gocciolateli, e metteteli sopra di un tondo, e serviteli con del sale, e del pane bianco.

Insalata di Selleri.

LAvate bene gli Selleri, spaccateli in quattro parti, metteteli nell' acqua fresca, imbandite, e poi servite come la Macedonia.

Gli Selleri cotti con la radica, va nell'istesso modo, che la Macedonia.

Cicorea selvatica verde.

PIgliate foglie di Cicorea selvatica, tagliatele minute, e lavatele con dell' acqua, mutata tre, o quattro volte, lasciandole nell' acqua un'ora, scottatele, e mettetele sopra di un tondo, e guernitele con fette di limoni, grani di granata, e servitele con del zucchero, aceto, e un poco d'acqua di fior di melangolo.

Cicorea selvatica bianca.

PIgliate le foglie di Cicorea selvatica ben bianche, non le taglierete, lasciatele stare un poco nell'acqua, e poi imbanditele, si servono come quelle di Cicorea selvatica verde, si ponno anche mangiar con l' oglio, e con l' aceto.

Insalata d' Anchiove.

LAvate bene le Anchiove con del vino, levatene le spine, tagliatele in due parti, e met-

mettetele ſopra di un tondo, guernitele con del petroſello ſminuzzato, e delle ſcalogne pur ſminuzzate, ed attorno al tondo mettetevi delle fettoline di bietola roſſa, con de' capperi, dipoi mettete dell'oglio, del pepe bianco, un poco di ſucco di limone, o veramente dell'aceto, rimovete bene ogni coſa inſieme dentro un piatto ſeparatamente, e ſpargetevi poi ſopra dell' Anchiove, quando vorrete ſervirle.

Altra Inſalata d' Anchiove.

SI condiſce nell' iſteſſo modo della precedente, ſalvo che queſta ſi mette ſopra delle fettoline di pane abbruſcate, lunghe e larghe quanto un dito.

Inſalata d' Olive.

METtete le voſtre Olive ſopra d' un tondo cupo, con dell' acqua dentro, e mettete delle fette di limone, e grani di Granata ſopra l' orlo del tondo, e poi ſervite.

Inſalata di Capperi.

PIgliate de' Capperi ben inzuppati d' aceto, levatene via i pidicozzi, metteteli ſopra d' un tondo, e guerniteli con bietola roſſa, e poi ſerviteli con l' oglio ſenza aceto.

Capperi con Zucchero.

PIgliate de' Capperi ben inzuppati d' aceto, levatene li pidicozzi, conforme qui ſopra, metteteli ſopra di un tondo, il quale guernirete con fette di limone, e grani di Granata, e poi ſerviteli con zucchero ed acqua di fior di melangolo.

Insalata di Pistacchi.

NEttate bene, e mondate de' Pistacchi, e mettetegli dentro dell'acqua fresca, fateli seccare, tagliateli in pezzi, e metteteli sopra di un tondo, il quale guernirete con fette di Limone, e grani di Granata, dipoi servirete con zucchero, ed acqua di fior di melangolo.

Insalata di scorza di Limone marinato.

RAschiate della scorza di limone marinato, ed aggiustatele a foggia di scogli sopra di un tondo, il quale guernirete con fette di Limone marinato, e grani di Granata, e servitela poi con del zucchero, ed acqua di fior di melangolo.

Insalata di Mandorle.

MOndate delle Mandorle dolci, e tagliatele in pezzi, mettetele sopra d'un tondo, e guernitele con fette di Limone, e granatele di Granata, di poi servitele con del zucchero.

Insalata di Limone.

PElate il Limone, fettatelo, e poi mettetelo nell'acqua, sgocciolatelo, e mettetelo sopra d'un tondo, il quale guernirete di granatelli di Granata, e poi servirete detta Insalata con del zucchero.

Insalata di Limone dolce, e Melangoli.

LEvate via tutto il bianco del Limone, pigliate il di dentro, e levate via l'anime, e buttatele via, dipoi mettetelo sopra d'un tondo, e guernitelo con della scorza di Limone marinato, e granatelli di Melagrana, e poi servite con del zucchero.

Insa-

Insalata di Citroli per l'Inverno.

PIgliate delli Citroli inzuppati nell'aceto, fettateli, e metteteli sopra d'un tondo, il quale guernirete con della bietola rossa, e corno di Cervo.

Nel trattato nostro di Cucina, vi sono altre maniere d'Insalate di Citroli.

Insalata di Bietola rossa.

FAte cuocere nella bragia della Bietola, o veramente nel forno, o nell'acqua, pelatela, e tagliatela a fette tonde, e mettetele sopra d'un tondo, e guernitele con de' capperi, dipoi aggiungetevi il resto del condimento.

Insalata di Lattughine.

LAvate bene dette Lattughine, e nettatele bene, mettetele sopra di un tondo, e guernitele con fette di limone, e granatelli di Melagrana pavonazza.

Insalata di Lattuga Cappuccia.

TAgliate le Lattughe in quarti, lavatele bene, e scottatele, e tagliate le punte delle foglie, e poi mettetele sopra di un tondo, guernite il mezzo con della porcellana, ed altre erbe buone; e poi circondatele di fiori; quell'Insalate si ponno servire col zucchero.

Insalata di Viole.

MOndate bene la Viola, mettete le foglie sopra d'un tondo, fornite l'orlo del tondo con fette di limone, e granatelli di Melagrana, e servitela col zucchero.

Insalata di Crescione.

MOndate bene il Crescione, e mettetelo sopra un tondo, e fornitelo con Bietola rossa.

Insalata di Rapponzoli.

RAschiatene la radica, metteteli sopra d' un tondo, forniteli con delle lattughine, e con del sedo.

Insalata di sanità.

PIgliate ogni sorte d'erbe buone in tempo di Primavera, v. g. pollioni di rose, del finocchio, e viole, meschiate bene l'erbe, si può servire con del zucchero.

Insalata di Brocoli.

PIgliate de' Brocoli, pelateli, e fateli cuocere con dell'acqua, e del sale, sgocciolateli, e metteteli sopra di un tondo a foggia di sparagi, e poi serviteli con dell'oglio, e del pepe bianco.

Io ho notato qui una buona quantità d'insalate per farvi ricordare, che se ne ponno fare di più maniere, si ponno fornire secondo la volontà delle Persone: ma ricordatevi di lavarle bene, e mondar bene, di aggiustare, e garbeggiar bene il limone, e metterlo a molle nell'acqua, pelate bene le mandorle, e pistacchi, mettendoli anch' essi a molle. Di più l'insalate, dove io non parlo del modo di condirle, si servono con oglio, sale, ed aceto.

MO-

MODO DI MUTARE
IL SAL BIGIO IN SAL BIANCO.
CAPITOLO NONO.

Pigliate due quartucci di ſal bigio, mettelo dentro una catinella con tre boccali d' acqua, laſciatelo così nell' acqua, e rimuovetelo di quando in quando, e quando ſarà disfatto, colatelo con una ſalvietta, laſciate riposar l' acqua, acciocchè la feccia vada nel fondo, e poi vuotatela adagio dentro un altro vaſo, avvertendo bene di non rimuovere la feccia, che ſta nel fondo, la quale butterete via ſecondo, che va reſtando nel fondo, continuate ſempre così a mutar vaſo netto, finchè l' acqua diventi chiara, e ſenza feccia, fatela bollire dentro un calderino, rimenando di quando in quando nel fondo, acciocchè il ſale non s' attacchi. Fatelo bollire fin a tanto, che l' acqua reſti tutta conſumata, ed il ſale reſti a ſecco, cavatelo fuora, e mettetelo in luogo aſciutto

IL

IL PASTICCIERE FRANCESE.

CAPITOLO PRIMO.

Che contiene il modo di fare Pasta bigia scura.

PIgliate v. g. un staro di farina di Segala, avendone prima levata la semola; impastate bene quella farina con dell' acqua calda, e fatela ben soda. Quella pasta servirà principalmente a fare la crosta de' Pasticci di presciutto, e di selvaticina grossa, che si trasporta lontano, e che ha da avere una crosta soda, forte, e spessa, la larghezza di tre dita: Si può aggiungere in quella pasta mezza libra di butirro.

I I.

Pasta bianca da fare Pasticci grossi.

MEttete sopra d' una tavola ben pulita un mezzo staro di fior di farina, fatevi un buco, o fosso nel mezzo; li Pasticcieri chiamano quella buca una fontana; mettetevi due libbre di butirro fresco, e se il butirro sarà duro, bisognerà maneggiarlo avanti di metterlo su la tavola, affine d'ammollirlo; quando il butirro sarà dentro la farina, vi si aggiungerà in circa tre oncie di sale pesto. Aggiungetevi subito mezza foglietta d' acqua, o in circa, di poi si comincierà subito a ben maneggiar la pasta, e secondo, che

fare-

farete la pasta s'inaffierà di quando in quando con un poco d'acqua.

Quando la pasta sarà ben impastata, la stenderete con un spianatojo, spargendo sotto, e sopra la pasta un poco di farina, acciò non s'attacchi alla tavola, nè allo spinatojo.

Notate generalmente, che in tempo d'Inverno è a proposito di far la pasta più grassa, acciò sia più maneggiabile, ed all'incontrario, quando fa caldo bisogna farla manco grassa, mettendovi meno butirro, acciò stia più soda, perchè il caldo ammollisce troppo la pasta, e non si può sostener quando è ben grassa, nondimeno bisogna comporre la pasta a proporzione, che si vuol render fina.

Osservate ancora, che quando fa freddo, e che all'ora si fa la pasta, bisognerà coprirla con qualche tela calda, quando è mezza impastata, affine di ravvivarla, di poi si finirà di maneggiare, ed impastare fin tanto, che sia ben mistigata, e che non vi si senti grumulo alcuno nel maneggiarla.

III.

Modo di fare la Pasta bianca fina, per servire a fare Pasticci da tondo, ed altri, che si mangiano caldi, e la crosta delle Focaccie, Torte, ed altre Pasticcie.

FAte della Pasta bianca, ed in cambio di mettere solo due libbre di butirro per mezzo staro di farina, se ne metteranno tre libbre, e quella pasta sarà attissima da far Pasticci da tondo di petto di Vitella, di Piccioncini, d'Animelle, ed altro per mangiar caldo.

E quando comporrete una sfoglia per fare uno di quei Pasticci, gli si darà la grossezza di due, o tre ducatoni, facendo in modo, che il mezzo del fondo del Pasticcio sia un poco più spesso, acciò il Pasticcio resti più sodo.

Se

Se voi adopererete quella paſta per fare delle Focaccie, o Torte, o altre Paſticcierie ſimili, ſi faranno ſpeſſe ſolo quanto un ceſtone più, o manco ſecondo la grandezza del Paſticcio, o Torta.

IV.

Paſta sfogliata.

STendete ſopra la tavola, v. g. due oncie di fior di farina di formento, fatevi un bicchiere d'acqua, aggiungetevi in circa mezz' oncia di ſale ammaccato, maneggiate bene ogni coſa inſieme per far la paſta, ed inaffiatela di quando in quando con poco d'acqua, ſecondo il biſogno.

Quando quella paſta ſarà ben incorporata, e ſoda, in modo però, che ſia un poco molle, la ridurrete in una mazza, o pilotta, laſciatela ſtare così mezz'ora in circa, o un poco più, acciò ſi raſciughi, di poi ſi ſtenderà con un ſpinatojo della ſpeſſezza d'un dito, polverizzandola di quando in quando con poco di farina.

All'ora piglierete mezza libbra di butirro buono, e ſodo, e ſenza ſale, ſtendete quel butirro della larghezza della voſtra paſta, ſpianandola ſopra colle mani, ripiegherete le quattro punte della voſtra paſta, o veramente la piegherete in doppio, in modo, che il butirro reſti ſerrato di dentro. Eſſendo ciò fatto, biſognerà ſtendere la paſta, e aſſottigliarla bene con lo ſpinatojo, dipoi piegati di nuovo li quattro capi della paſta ſul mezzo, e ſtenderla di nuovo collo ſpinatojo, piegandola così fin a quattro, o cinque volte per ridurre quella paſta alla groſſezza neceſſaria, e non biſogna ſcordarſi di polverizzar quella paſta di quando in quando con un pizzicotto di farina, acciò non s'attacchi alla tavola, nè allo ſpinatojo, nè alle voſtre dita.

Se

Se volete adoperare quella crosta sfogliata per fare una torta di Piccioncini, o veramente qualche altra Pasticcieria, ne piglierete quanto ve ne sarà di bisogno, formatene una mazza tonda, dipoi stendetela collo spinatojo di legno, polverizzandola con un poco di farina, dipoi bisognerà assottigliarla fin alla grossezza d'un ducatone.

Quando quel pezzo di pasta sarà steso per la prima volta, si polverizzerà con un poco di farina, dipoi bisognerà raddoppiarlo, e coprirne mezza la tortiera, e poi si stenderà l'altra metà, e si finirà di coprire tutta la tortiera, dipoi fornirete, e lavorerete detta Pasticcieria nel modo, che si dirà nel suo luogo.

Osservate, che se voi mettete manco butirro per fare questa pasta, questo si chiamerà mezza sfogliata.

V.

Pasticcio con l'oglio, col modo di levargli il sapore dell'oglio.

PRimieramente si fa bollire l'oglio sul fuoco fin a tanto, che non strepiti più dentro la padella, e così lascierà il sapore dell'oglio; alcuni vi mettono una crosta di pane.

Quando il vostr'oglio sarà apparecchiato, si metterà su la tavola un quartuccio di fior di farina, aggiungetevi tre, o quattro rossi d'ova, un pizzicotto di sale, dell'oglio a discrezione, col quarto d'una foglietta d'acqua, o in circa, mischiate bene queste cose insieme, e maneggiate bene la pasta, facendo in modo, che sia un poco dura, perchè non si sostiene come il butirro, dipoi l'impiegherete secondo il vostro bisogno.

VI.

VI.

Pasticcio di Zucchero.

PIgliate, v. g. quattr' oncie di zucchero polverizzato, e setacciato, e mettetelo dentro un mortaro di marmo ben pulito, aggiungetevi la quarta parte d' una chiara d' ova, con in circa mezza cucchiarata di succo di limone, rimenate quelle cose adagio, finchè il zucchero cominci ad incorporarsi, e se non può attaccarsi così facilmente, vi si aggiungeranno alcune gocciole d' acqua rosa; e quando il zucchero comincierà ad attaccarsi, lo batterete con un bastone per ridurlo in pasta ferma e soda; quando sarà bene impastato, infornerete delle croste di Pasticcieria.

Notate, che delle volte si fa della pasta a mezzo zucchero, mischiando di farina e zucchero egual porzione, i quali bisognerà corporar insieme, come è stato detto qui sopra.

CAPITOLO SECONDO.

Modo di fare Speziaria dolce di Pasticciere.

PIgliate due parti di Zenzevero, v. gr. due oncie, ed un oncia di pepe polverizzato, mischiateli insieme, aggiungetevi della polvere di garofano, più o manco, conforme vi parerà, e conservate tutte quelle cose mischiate insieme dentro una Scatola.

Notate, che si può riservare separatamente ogni sorta di speziaria dentro de' chettini di corame, o veramente in una Scatola distinta in più cassette.

Notate ancora, che ve ne sono molti, che adoprano solo il pepe in cambio d' altre spezie, ancorchè la speziaria composta sia più dolce del pepe solo.

I.

Spezieria ſalata.

FAte aſciugare del ſale, dipoi lo polverizzerete, mettendo altrettanto peſo di ſpezie, conſervatelo in un luogo ſecco.

CAPITOLO TERZO.

Modo di fare indoratura di Paſticciere per colorire i Paſticci.

SBattete inſieme i roſſi, e le chiare d'ova, come ſe voleſte fare una frittata, e ſe volete, che l'indoratura ſia ſoda e buona, baſterà ſtemprare una chiara d'ova con due o tre roſſi; e ſe volete, che l'indoratura ſia pallida, biſognerà ſtemprare i roſſi d'ova con dell'acqua.

Quando vorrete adoperare detta indoratura bagnatene una penna, o veramente un pennello, il quale ſia dolce, e non ruvido, dipoi indorerete la Paſticcieria.

Se non volete mettere dell'ova nell'indoratura, potete ſtemperare un poco di zafferano, delle calendule con del latte, o veramente ova di luzzo per indorare di Quareſima. Notate, che i Paſticcieri mettono del miele nella loro indoratura per riſparmiare l'ova.

CAPITOLO QUARTO.

Modo di fare Panna da Paſticciere.

PIgliate v. g. una foglietta di latte buono ſecondo la miſura de' Lattaroli, cioè a dire una libbra e mezza in circa di latte di Vacca.

Mettete quel latte dentro un parolo ſul fuoco: biſognerà aver quattr'ova nel mentre, che

che il latte si scalderà sul fuoco, e poi stemprate le chiare, e torli di due ova, con mezzo quartuccio di farina in circa, come se voleste fare della pappa, aggiungendovi un poco di latte, e quando la farina sarà ben stemperata in modo che non vi siano grumuli, vi mischierete l'altre due ova, acciò vi si incorporino meglio.

Quando il latte comincierà a bollire, vi vuoterete la detta composizione a poco a poco, facendola bollire con poco fuoco, chiaro, e senza fumo, rimenate con una cucchiara tutti quegl'ingredienti, come quando si fa la pappa: bisogna poi salarlo a discrezione nel mentre che cuoce, aggiungendovi quattr'oncie buone di butirro fresco e buono.

Questa Panna ha da cuocersi dentro lo spazio d'un quarto d'ora e mezzo in circa, dipoi si vuoterà dentro una scodella, e conserverete quella composizione, che i Pasticcieri chiamano Panna, la quale s'adopera in molte Pasticcierie.

II.

Panna più fina.

PIgliate v.g. quattr'oncie di mandorle dolci pelate, pestatele dentro un mortajo, aggiungendovi a poco a poco quattro o sei once in circa di zucchero, incorporategli insieme, e aggiungetevi di quando in quando un poco d'acqua rosa.

Quando le mandorle saranno apparecchiate in quella conformità, bisognerà aver una foglietta di latte, con quattr'ova fresche, rompete le vostre ova, e mettete i rossi soli dentro una scodella, e stemperateli con un poco di latte, dipoi si verseranno sopra la pasta di mandorle per mischiarli insieme.

Allora voi piglierete tanto fior di farina, quanta ne potranno tenere quattro cucchiari

d'ar-

d' argento, ſtemperatela con una parte del detto latte, come ſe foſte per fare della pappa, e quando quella farina ſarà perfettamente ſtemperata, vi ſi metterà il reſto della foglietta di latte, dipoi ſi farà cuocere ad uſo di pappa, biſognerà tenerſi appreſſo un poco di latte, acciò ſe ne rimetta in quella pappa, ſe ſi condenſaſſe troppo nel cuocere.

Quando quella pappa ſarà mezzo cotta, vuotatevi dentro la voſtra compoſizione di mandorle, rimenando bene ogni coſa in quel mentre che cuocerà, e poi ſalarlo: E quando ciò ſarà cotto, e baſtevolmente condenſato biſognerà vuotarlo dentro una ſcodella, e laſciar ripoſar quella panna fin al giorno ſeguente, o almeno fin a tanto che ſi ſia congelata, in modo che potiate tagliarla con un coltello, come della paſta, o gelatina.

III.

Panna per la Quareſima.

PIgliate una foglietta di latte di Vacca, fatelo bollire, abbiate poi un poco più di una mezza metadella di fior di farina ſtemperata con del latte, e vuotatela dentro il latte bollente, dipoi vi aggiungerete quattr' oncie buone di mandorle dolci pelate, e peſte nel mortajo con un poco di latte, peſtandole un poco meno, che ſe foſſe per fare del moſtazzuolo di marzapane. Voi ſalerete della panna nel mentre, che cuocerà, aggiungetevi anche quattr' oncie di butirro freſco, rimenando ſempre quella compoſizione nel mentre, che cuoce, e ſul fine vi potete aggiungere un poco di zafferano ſtemperato con un poco di latte, per dare un color giallo a quella Panna, e quando ſarà baſtevolmente cotta, ſi metterà dentro una ſcodella per laſciarla congelare e ripoſare, fin tanto che ne abbiate di biſogno.

CA-

CAPITOLO QUINTO.

Modo di fare ghiaccio di zucchero.

METtete dentro una ſcodella di majolica quattr' oncie di zucchero polverizzato ſottilmente, aggiungetevi la metà d' una chiara d' ova, e con una cucchiarata d' argento d' acqua roſa, o più, ſe occorrerà, sbattete ogni coſa inſieme, fin a tanto che ſia ridotto in ſiroppo denſo, o come della pappa chiara.

Li Paſticcieri chiamano queſta compoſizione ghiaccio di zucchero, perchè ella ſerve a ghiacciare, e paſticciare, v. gr. de'marzapani, e de' Paſticci all' Ingleſe, ſopra de' quali biſogna ſtenderla preſtamente col doſſo d' una cucchiara, ovvero con un coltello, conforme ſi dirà qui appreſſo.

CAPITOLO SESTO.

Avviſi generali per la Paſticcieria.

NOtate, che ſe avete poca Paſticcieria da far cuocere dentro di un gran forno, non occorre ſcaldare tutto il forno, ma ſolo una parte per farvi cuocere la voſtra Paſticcieria.

Le perſone curioſe hanno de' piccoli forni, particolari nelle loro Caſe, ed alcuni ne hanno, che ſi poſſono portare.

Per l' ordinario i Cuochi adoprano le tortiere coperte per farvi cuocere le loro torte, ed altre Paſticcierie delicate.

Notate, che quando parliamo di libbra di peſo, v. gr. una libbra di butirro s' intende la libbra di ſedici oncie, e così degli altri peſi a proporzione.

Notate ancora, che quando parlerete d' un boccale, s' intende della miſura di Parigi, che tiene il peſo di trent' un' oncia d' acqua, la

la foglietta è la metà del boccale di Parigi, e la mezza foglietta il quarto. Quelle misure hanno nomi differenti in più luoghi, ma non potete sbagliare, se starete sul peso delle misure, che io vi propongo.

Osservate, che quando parleremo d' un boccale di latte, detto boccale ha da pesare tre libbre manco un oncia, o in circa; e l' altre misure, a proporzione, e conseguentemente la metà di mezza foglietta, secondo la misura de' Lattaroli, ha da pesare cinque oncie e mezza.

Osservate ancora, che quando parleremo d' uno staro di farina, intendemo senza semola dovendo pesare detta misura tredici libbre, o in circa, e l' altre misure a porporzione, cioè v. gr. per un mezzo staro sei libbre, e un poco, il quarto di staro tre libbre buone, o veramente la decima sesta parte d' uno staro di fior di farina ha da pesare dodici oncie.

CAPITOLO SETTIMO.

Modo di fare un Pasticcio di Prosciutto.

Mettete a molle nell' acqua un Prosciutto, secondo la sua grossezza, e secondo, che sarà secco.

Se un Prosciutto è molto grosso, e ben secco, o affumicato come quelli di Magonza, o di Bajona, bisognerà lasciarlo a molle nell' acqua lo spazio di venti quattr' ore al manco, di poi vedere se il Prosciuto sarà bastevolmente dissalato.

Per quest' effetto lo caverete fuora dell' acqua, e farete una spaccatura, o taglio fondo in mezzo della carne, per cavarne un pezzetto, che voi metterete in bocca, per vedere se il Prosciutto sarà bastevolmente dissalato, voi l' accomoderete secondo sarà necessario per metterlo in pasta.

Pri-

Primieramente, bisognerà levar le superficie del Prosciutto fin alla carne viva per la parte di sotto, acciò non vi resti secco, ed il troppo salato, di poi leverete la cotena di sopra, e taglierete anche la punta dell'osso.

Quando il vostro Prosciutto sarà in tal guisa apparecchiato, stenderete sopra della tavola della pasta quanto ne occorrerà, e farla spessa, la larghezza di due dita, o in circa; e nel mezzo di quella crosta vi farete un'incrostura di fette di lardo.

Bisognerà, che quel lardo sia grande quanto il Prosciutto, e metterete sopra quelle fette di lardo, una buona mancieta di petrosello tagliato grossamente, di poi spolverizzerete il Prosciuto con specieria dolce, e poi lo metterete sopra l' incrostatura di lardo, detto il lardajo, e sopra il petrosello; di poi trapunterete il di sopra del Prosciutto con alcuni garofani, e con pezzetti di cannella, di poi metterete di nuovo sopra del vostro Prosciutto una stesa di petrosello, con una stesa di fette di lardo, con cinque, o sei foglie di lauro sopra del lardo, di poi una buona mezza libbra di butirro fresco stesa, ed appianata in modo, che cuopra tutte le fette di lardo, che sono sopra del Prosciuto.

All' ora voi stenderete sopra la tavola tanta pasta, che occorrerà per fare la crosta di sopra, che cuopre il Pasticcio, bagnate un poco quella crosta col pennello, e copritene il Pasticcio, quando sarà finito di lavorare, subito lo metterete nel forno, il quale ha da esser caldo, come se si avesse da cuocere del pane grosso.

Se il Prosciutto è molto grosso, bisognerà al manco tre ore per cuocerlo, e se è mezzano, basteranno due ore, e mezza, o veramente due ore solamente, secondo la sua grossezza.

Quando il Pasticcio sarà stato in circa mezz' ora nel forno, bisognerà fare due, o tre buchi sul coperchio per svaporare il Pasticcio, per-

perchè altrimenti creperebbe. Il che si deve praticare ad ogni sorte di Pasticcio grosso.

Se la crosta del Pasticcio si colorisce in assai breve tempo, e che diventi negra, questo sarà segno, che il forno è troppo caldo, e che abbrucia il Pasticcio, però bisognerà levar della bragia.

E se al contrario il Pasticcio non si colorisce, è segno, che il forno non è caldo abbastanza, per il che bisognerà accrescer la bragia, acciocchè il Pasticcio possa perfettamente cuocersi, e quando sarà cotto lo caverete fuora.

Un giorno dopo, che il Pasticcio sarà cotto, bisognerà turare i buchi, che sono alla coperta, o coperchio del Pasticcio, acciocchè pigliando aria per mezzo di quei buchi non svanisca, il che impedirebbe di mantenersi un pezzo.

II.

Modo di fare un Pasticcio alla Biscaina.

Mettete a dissalare nell' acqua un Prosciutto di Bajona, o Magonza, o veramente un Prosciutto ordinario, e quando il Prosciutto sarà bastevolmente dissalato, lo caverete dell' acqua, netterete bene il di sotto, e leverete quanto vi sarà di giallo, e rancio fin alla carne viva, taglierete anche la punta dell' osso manico, dipoi leverete la cotica, e se il lardo, o grasso sarà più spesso della larghezza d' un dito, se ne leverà il sopra più, e ciò servirà per fettare, e per guernire il Pasticcio.

Quando il Prosciutto sarà così apparecchiato, lo farete cuocere a mezzo nell' acqua, con alcune foglie di lauro, ed altre erbe fine, e quando sarà mezzo cotto, o in circa, lo caverete fuori dal brodo, e lo metterete sopra una graticcia, acciocchè s' asciughi; si può anche disossare il Prosciutto quando è mezzo cotto, massimamente quando si ha da fare un Pasticcio drizzato.

Quando il Presciutto sarà asciutto, voi formarete una crostata di pasta bigia, o veramente di tritello bianco senza butirro; potete fare quel Pasticcio drizzato con quel Presciutto, per il che bisognerà formare la crosta in tondo di grandezza bastevole, che sarà un mezzo palmo alta, o in circa, e grossa la larghezza d'un buon dito; dipoi s' empirà il di dentro del Pasticcio con una stesa di fette grandi di lardo, simili a quelle colle quali s' avviluppa il petto de Capponi per arrostire: dipoi si metterà sopra di quelle fette di lardo, petrosello grossamente tagliato, dipoi spolverizzarete il Presciutto, con due, o tre pizzicotti di speziaria dolce, due pizzicotti di pepe bianco ammaccato, e due altri pizzicotti di cannella infranta, dipoi si collocarà il Presciutto sopra la stesa delle fette di lardo, e si pianteranno in detto Presciutto dodici garofani in circa, con altrettanti pezzetti di cannella, vi si metteranno ancora due scalogne ammaccate, con un tantino di petrosello, e di timo, mezza libbra di strutto, mezza libbra di midolla di Vaccina, ed una mezza libbra di buon butiro fresco, che stia appianito in modo, che venga a coprire tutto il di sopra del Presciutto, e sopra del butiro si metterà anche un buon pizzicotto di pepe buono bianco, con altrettanta cannella infranta, dipoi si metteranno sul butiro alcune fette di lardo, con due foglie di lauro.

Quando quel Pasticcio sarà così condito, bisognerà coprirlo con una crosta di pasta, la quale ha da essere grossa quanto la larghezza di un dito, dipoi s' indorerà detto coperchio, e lo sbugiarete nel mezzo, e vi applicarete un capitello, o coroncina di pasta fatta a foggia di un' imbottatore, quando che il Pasticcio fosse finito; dipoi si metterà quel Pasticcio sopra un foglio di carta, per metterlo poi nel forno.

Per far cuocere quel Pasticcio vi vuol almanco ventiquattro, o trent' ore, scaldando il for-

forno poco manco, che se fosse per far cuocere del pane grosso.

Quando quel Pasticcio sarà stato cinque, o sei ore nel forno, lo caverete fuora, e lo metterete sopra d' un tondino, e poi decernerete il coperchio, che si ha da levare per vedere se quel Pasticcio è pieno di brodo, o nò, perchè se il brodo è consumato, bisognerà empire il Pasticcio con del buon brodo di carne, dove non vi siano nè erbe, nè sale, e se avete del succo di Castrato, voi potete mischiarne col brodo, dipoi si ricoprirà il Pasticcio, per rimetterlo subito dentro del forno, ed ogni cinque ore in circa bisognerà cavar fuora il Pasticcio, per vedere se sarà secco, a fin di rimettervi del brodo, continuando così, fin tanto che la carne s' infracidisca nel Pasticcio a forza di cuocere.

Tre o quattr' ore avanti che il Pasticcio sia cotto, si può guernire con dell' animelle ben condite, con de' funghi, ed altre cose.

E nel mentre che si cuoce quel Pasticcio; bisogna mantenere il caldo del forno, e per tal effetto, metterete della buona bragia ben accesa dentro il forno lontano dal Pasticcio, e alcune volte de' bastoni di fassi ben secchi.

E se voi avete fatto quel Pasticcio da Salvaticina, cioè a dire lungo, si guernirà nell' istesso modo, e di più bisognerà mettere una stesa di petrosello sotto la carne, ed un' altra per di sopra, e non bisognerà scordarsi di fare tre, o quattro buchi sopra il coperchio del Pasticco, per dargli aria.

III.

Pasticcio di Presciutto alla Turchesca.

Bisogna apparecchiare un Presciutto, come nel capitolo precedente, e quando sarà mezzo cotto nell' acqua, e disossato bisognerà

rà lardarlo dalla parte magra, con de' lardoni spezzati, con spezieria dolce, e che quei lardoni siano grossi quanto un cannelle di penna, dipoi si spolverizzerà la carne con un poco di spezieria dolce, ed un poco di pepe bianco ammaccato, dipoi formerete una crosta di Pasticcio tondo, come al capitolo precedente: li curiosi potranno adoperare della pasta mezzo sfogliata, per comporre un Pasticcio, massime d'Inverno, perchè quella pasta è più soda in quella stagione; ma quel Pasticcio è molto difficile da maneggiare, quando la crosta è sfogliata.

Essendo aggiustata la crosta, la guernirete per di dentro con delle fette di lardo, con qualche poco di petrosello, e timo, di poi vi si metterà la carne, sopra della quale vi si trapunterà cinque, o sei garofani, con dodici pezzetti di cannella, e due pizzicotti di cannella polverizzata, aggiungetevi un poco di petrosello, scalogne ammaccate, due oncie di pignoli, e due di passerina, quattr' oncie di pistacchi pelati, una costiera di scorza di limone marinato, tagliata a fette sottili, sei oncie di zucchero polverizzato, mezza libbra di butirro fresco, mezza libbra di strutto, o mezza libbra di midolla di Vaccina, e una gran fetta di lardo per di sopra, una foglia, o due di lauro, con un tantino di timo: coprite quel Pasticcio, facendovi un buco, ed una corona sopra del coperchio, fate cuocere quel Pasticcio, come al capitolo antecedente, guardate di quando in quando la salsa, e riempitelo nell'istesso modo.

Tre, o quattro ore avanti, che sia cotto quel Pasticcio, potrete aggungervi de' funghi, delle animelle imbianchite, e due ore innanzi di cavarlo dal forno, vi si potrà infondere una salsa dolce, composta con un bicchiere di vino bianco, quattro oncie di zucchero, ed un poco di cannella spolverizzata

zata, con un poco d' aceto, se vi piace.

Notate, che un Pasticcio di tal sorte, si può riscaldare in più volte, e se vi mancasse del brodo, ve ne potete rimettere dentro con del succo di carne.

IV.

Modo di fare Pasticci con della carne di Cervo, o veramente Cignale, o di Daino, o di qualche altra carne grossolana, v. g. un rocchio di Vitella, un pezzo di Vaccina, o un cosciotto di Castrato. Siccome anche il modo di fare un Pasticcio di Lepre, di Coniglio, d' Occa, di Gallinaccio, d' Anitra, di Pernice, Piciona Vecchia, od altro Uccellame grossolano.

NOtate, che non si mette in Pasticcio alcuna carne, che non sia prima mortificata, cioè frolla; lasciate dunque bastevolmente frollare la carne, che volete adoprare per il Pasticcio, dipoi bisognerà batterla più, o manco con un spinatojo di legno, o veramente con un bastone, secondo, che sarà spessa, o dura, e osserverete, che bisogna battere più la Vaccina, e il Castrato, che ogni altra sorte di carne.

Notate ancora, che bisognerà levar l' ossa superflue della carne, che si mette in Pasticcio, v. g. l' osso manico d' un cosciotto di Castrato, e in quanto all' ossa di dentro bisognerà romperli, se non volete levarli del tutto, così si leva alcune volte a' Gallinacci, e altri polami, l' osso del petto.

Notate ancora, che se la carne ha de' nervi grossi, o veramente ossa dure, bisognerà levargli via, v. g. bisogna levare la pelle d' un cosciotto di Castrato: Similmente se volete mettere una Lepre in Pasticcio, e che vi paja duro, bisognerà levare la pelle grossa, che resta attaccata alla carne, avanti di lardarlo.

Bisogna anche osservare, che se vi è del vuoto nella carne, che volete mettere in Pasticcio,

come in una Lepre e ne Polami, bisognera romper quell' offa, che fanno quel vuoto, per poter appianire la carne, v. g. lo ftomaco d' un Gallinaccio, facendovi de' tagli ogni quattro dita di diftanza per lardarlo più facilmente.

Se la Selvaticina, o carne groffa, colla quale volete far Pafticci cominciaffe a guaftarfi, o ad ingenerar li vermi, fate bollire dell' acqua con dell' aceto, e del fale, mettendovi dentro la detta Salvaticina, o groffa carne, la quale bafta, che vi bolla un bollo, dipoi la cavarete fuora, e la farete afciugare.

Effendo la carne apparecchiata, conforme è ftato propofto, lardatela fitto fitto con de' lardoni groffi, lunghi come il dito piccolo, fecondo la qualità della carne; ma bifogna che quei lardoni fiano ftati qualche tempo dentro dell' aceto, con del fale, e prima di ficarli dentro la carne, fpolverizateli di pepe, o veramente di fpeziaria dolce.

Se la carne è troppo fpeffa, e lunga un mezzo palmo o più, v. gr. come un rocchio di Vitella, o veramente un Gallinaccio, o altro Pollame, fpaccatela, o veramente tagliatela in tocchi ogni quattro dita di diftanza, o in circa, in tal maniera però, che tutta la pelle, o parte di fotto refti intiera, e per mezzo di quei tagli profondi, fi potrà lardare tutta la carne con facilità, il che non fi potrebbe fare fenza quell' intaglio, oltre che la carne reftando intiera farebbe più difficile di cuocere, e la falfa del Pafticcio non potrebbe penetrar dentro, fe non con gran difficoltà, fe non vi foffero quei tagli.

Vi fono alcuni, i quali mettono a molle la Vaccina, e il Caftrato, che vogliono mettere in Pafticcio dentro dell' agrefta, con del fale, pepe, o fpezie, con erbe fine lo fpazio di due o tre ore, il che fi ha da far fare fubito che quella carne è ftata battuta con lo fpinatojo, e che è ftata lardata, e quando fi

cave-

caverà dalla salamoja, sarà finito il Pasticcio.

Essendo la carne pronta da mettere in Pasticcio, conditela discretamente con della spezieria salata, facendo in modo, che quelle spezie attacchino bene alla carne, la quale spolverizzarete da tutte le parti, e se sarà un pollame, o altra carne, che sia vuota dentro, mettetevi anche delle spezie per di dentro, facendo alcuni tagli nelle coscie e nel dosso avanti di spolverizzarla.

Essendo la carne condita, mettela sopra una punta della crosta, e vi trapuntarete sopra alcuni garofani, dipoi si guernirà con delle fette di lardo; vi potrete anche aggiungere alcune foglie di lauro, e sopra tutte quelle cose vi si stenderà del butirro fresco, come è stato detto nel capitolo antecedente.

Vi vorrà almanco quattro, o sei oncie di farina per far un Pasticcio di Lepre, o veramente di pollame grosso, o d'un buon Gallinaccio, di quattr' Anitre; bisognerà anche in circa due libbre di butirro, e se si desidera della crosta ben fina, si può mettere fino a due libbre e mezza; o tre libbre di butirro fresco, ma essendo la crosta così grassa, sarà soggetta a crepare nel forno.

Se quel Pasticcio, è di Selvaticina, o di altra carne, che non sia grassa, vi vorrà più lardo, e più butirro, che se fosse grassa; v. gr. per condir bene una Lepre, vi vuole mezza libbra, dodici oncie di butirro fresco, ed una libbra, e mezza al più di lardo da lardare, sì per lardarlo, come per coprirlo.

Se la carne del Pasticcio non è così asciutta, nè così magra, v.g. un Gallinaccio, o veramente un cosciotto di Castrato basteranno quattr' oncie di butirro fresco per mettere sopra detta carne, lardandola poi ben bene.

Osservate, che vi sono de' Pasticcieri, i quali in cambio di butirro adoprano dello strutto per far la crosta de' loro Pasticci.

In somma, quando la carne è del tutto condita con tutti gl' ingredienti, e che anche è fornita di butirro per di sopra, voi piegharete, o veramente rovesciate per di sopra la punta della crosta, che è vuota, bagnate un poco l' orlo della pasta per rinfrescarla, e giungere bene l' orlo, e quando l' orlo sarà ben giunto, l' accomoderete, e lavorerete conforme vi parerà; di poi s' indorerà il Pasticcio, e poco dopo si metterà nel forno, dovendo il forno esser caldo, come al capitolo antecedente per cuocere quei Pasticci, che saranno bastevolmente cotti in due ore, purchè non siano straordinariamente grandi, e grossi, e quando saranno cotti, e raffreddati turerete il buco del coperchio con un poco di pasta.

Essendo stato il Pasticcio nel forno per qualche tempo, non vi scordate di farvi un buco, o due nel coperchio, acciò non crepi.

V.

Pasticcio Reale da mangiarsi caldo.

Pigliate un buon cosciotto di Castrato, levatene la pelle, le ossa, e li nervi, di poi bisognerà battere la carne per attenerirla, e la farete sminuzzare ben bene, e nel sminuzzarla vi metterete le spezie.

Quando quella carne sarà perfettamente sminuzzata, voi aggiusterete il Pasticcio con della pasta bigia, facendo la crosta spessa la larghezza di due dita, a proporzione della grandezza del Pasticcio, facendo in modo che sia innalzato, cioè alto.

Guernite di dentro il fondo, e la circonferenza, con delle fette di lardo, mettete anche nel fondo una buona manciata di grasso di Vaccina pesto minuto, di poi mettere te la carne sminuzzata dentro il Pasticcio, e nel tempo de' maroni, ne potrete mettere qualcheduni arrosti.

Quan-

Quando la carne sarà dentro del Pasticcio, vi si aggiunge un pugno di grasso di Vaccina, ed in circa mezza libbra di midolla di Vaccina tagliata in pezzi grossi come una noce: cuoprendo tutta quella composizione con alcune fette di lardo.

In somma cuoprirete quel Pasticcio con della pasta bigia spessa la larghezza d'un dito, facendo un buco in mezzo a quel coperchio.

Quel Pasticcio ha da stare nel forno in circa venti, o venti quattr'ore, durante detto tempo bisognerà serrare il forno, acciò abbia un calore bastevole da cuocere quel Pasticcio, il quale bisognerà cavar dal forno ogni poco per mettervi dentro della salsa, o brodo, secondo, che sarà consumato il brodo.

Pigliate l'ossa, e le pelli, che voi avete levate dal vostro cosciotto, rompete grossamente quell'ossa, fatele bollire colle pelli un'ora in circa nell'acqua senza sale, e quando il detto brodo sarà fatto, e consumato in modo, che non ne avanzi se non un boccale in circa, l'adoprerete nel modo seguente.

Quando il Pasticcio Reale sarà stato nel forno in circa quattr'ore, lo caverete fuori, e verserete dentro con un imbottatore, in circa una foglietta del detto brodo caldo, di poi rimetterete il Pasticcio nel forno, ed in termine di due, o tre ore, lo caverete fuori, e vederete, se vi mancherà della salsa, affin di rimettervi anche del detto brodo, cavando fuori dal forno il vostro Pasticcio, di quando in quando, poi riempire di salsa secondo che anderà consumando fin al termine di quindici, o sedici ore, ed all'ora caverete di nuovo il Pasticcio fuori dal forno, e lo scoprirete, levandoli il suo coperchio per guernirlo con de' rossi d'ova duri tagliati in due parti, mettetevi anche de' funghi, delle creste, rognoni di Gallo, ed altre animelle, potete anche mettervi uno spigo d'aglio con un tantino d'a-

 ceto,

aceto, e delle ſpezie per accreſcere il ſapore.

Dipoi rimetterete quel Paſticcio nel forno, laſciandovelo ſtare tre ore in circa per finire di farlo cuocere, facendo in modo, che la ſalſa ſia baſtevolmente ſalata. Prima di cavar quel Paſticcio fuora del forno vi mantenerete ſempre il fuoco, in modo che il calore baſti per cuocere quel Paſticcio ſenza abbrugiarlo.

Quando quel Paſticcio ſarà cotto, levarete via lo ſpigo d' aglio innanzi di ſervirlo in tavola, dipoi ricoprirete col ſuo coperchio, acciò di ſervirlo coperto.

E ſe non ſi mangiaſſe tutto in una volta ſi può far riſcaldare tante volte nel forno, finchè ſi finiſchà di mangiare.

VI.

Paſticcio, e Torta di Cappone, di petto di Vitella, di Piccioncini, di Lodole, d' altro Uccellame per mangiarli caldi.

Fate, o veramente formate la voſtra croſta di Paſticcio, la quale ha da eſſer paſta fina, fatela grande, ed alta a proporzione di quello volete mettervi dentro, facendo il mezzo del fondo più ſpeſſo del reſto della croſta: guernite il fondo, mettendovi del graſſo di Vaccina ſminuzzato con della midolla ſe n' avete, o veramente vi metterete del lardo ſminuzzato, in modo che gli pezzetti ſiano groſſi come ceci.

Pigliarete all' ora la carne, che volete mettere nel Paſticcio, lavandola prima con acqua calda, e poi nettarla, ed aſciugarla, e ſe ſarà un petto di Vitella, potrete farla biancheggiare, o ringonfiare un poco con dell' acqua quaſi bollente, e quella Carne eſſendo poi aſciutta, la tagliarete in pezzi larghi quanto due dita, e tagliarete le croſte in due parti.

Se ſarà un Cappone, o altro Uccellame, o Cac-

Cacciagione, che vorrete mettere nel voſtro Paſticcio, biſogna appianare lo ſtomaco, romper l'oſſa groſſe, e far ſopra del petto alcuni taglj, tagliare il collo, la punta delle ale, e le gambe, e metter poi la detta carne nel Paſticcio, dipoi la condirete con delle ſpezie ſalate, e dopo metterete un pezzo di butirro dentro del Paſticcio, con alcune fette di lardo, potrete anche aggiungervi dell' animelle, de' ſperagi, de' piedi di carciofoli, de' roſſi d'ova duri intieri, ovvero ſpezzati in quarti, de' funghi, de' grani di agreſta, del petroſello ben ſminuzzato, con delle polpettine, e metterete ſopra quella robba le voſtre fette di lardo col butirro; dipoi eſſendo riempito, e fornito il Paſticcio, lo coprirete, lo infaſciarete con della carta per ſoſtener la croſta, ed impedire, che non crepi.

Fate un buco in mezzo al coperchio, di poi indorarete il Paſticcio, e lo metterete al forno, il quale riſcaldarete nell' iſteſſo modo, che per fare paſticci da tondo, ſecondo che diremo al Capitolo ſeguente.

Quei Paſticci devono eſſer baſtevolmente cotti in termine d'un ora, e mezza in circa, più, o manco, ſecondo la grandezza del Paſticcio, come anche ſecondo il calore del forno.

Potrete fare quei paſticci dentro una tortiera con una croſta sfogliata, maſſime ſe la guernirete di piccioncini.

VII.

Paſticcio colla ſalſa dolce.

SE volete fare uno di quei paſticci colla ſalſa dolce, lo cavarete fuora fin all' imboccatura del forno, quando ſarà mezzo cotto, e metterete un Imbottatore nel buco che ſta in mezzo al coperchio del Paſticcio, e vi verſarete dentro un bicchiere, o quanto vi oc-

correrà, fecondo la grandezza del pafticcio dell'ipocraffo ben inzuccherato, o veramente del butirro fquagliato, nel quale fi farà diffatto del zucchero con poco di cannella, più o manco dell'uno, e dell'altro, fecondo la grandezza del pafticcio.

Rimettete allora il Pafticcio nel forno, e finite di farlo cuocere.

VIII.

Pafticcio tondo.

Pigliate, v. gr. vicino a una libbra di carne di Vitella, o veramente di Porco frefco, di Caftrato, o Vaccina, un rocchio di Vitella è molto a propofito per fare fimili Pafticci; pigliate anche una libbra di graffo di Vaccina frefca, ovvero della midolla, fminuzzatela bene infieme, e quando faranno groffamente fminuzzati lo condirete con del fale, e delle fpezie, dipoi finirete di fminuzzarli, potete anche fminuzzare alcune cipolline, o petrofello colla carne, ed il graffo.

Quando farà fminuzzata ogni cofa, vi aggiungerete la chiara e roffo di un ovo, o veramente la chiara fola cruda, mifchiandola con detta carne pefta, con un cucchiaro di legno, per mifchiare, ed incorporar bene quella compofizione, nella quale vi potete mettere de' pignoli, e della pafferina, fe vi piacerà.

Allora formerete in tondo una crofta di pafta fina, e poi l'empirete a mezzo colla voftra carne pefta, appianite detta carne, e calcatela bene fopra detta crofta, dipoi metterete di fopra detta carne de' fparagi, o veramente piedi di carciofoli, ovvero de' funghi, torli d'ova duri, e tagliati in quarti, alcune fette di palato di Vaccina, fe ne averete, delle giandole di Porco, de' piftacchi, ed altre animelle, quali vi capiteranno: potete anche

mi-

mischiarvi alcuni pezzetti di midolla di Vaccina, con de' maroni arrosti a mezzo. Quando fosse la stagione dell' agresta, ve ne metterete una dozzina di grani in circa, più o meno secondo la grandezza del Pasticcio, finirete d' empire il vostro Pasticcio colla detta carne pesta, e la calcarete adagio sopra dette animelle, o ingredienti.

Se farete un Pasticcio alto assai, vi potete fare più posate, tanto di carne sminuzzata, conciandola come sopra, quanto d' animelle.

Cuoprite il vostro Pasticcio, ed indoratelo per di sopra dopo d' aver fatto un piccolo buco alla punta del Capitello.

Se la crosta del vostro Pasticcio è molto fina, ed alta abbastanza, metterete una fascia di carta grossa attorno al Pasticcio, bisogna che quella fascia sia frastagliata nell' orlo, e che sia unta di buon butirro fresco dalla parte, che toccherà il Pasticcio, dipoi bisognerà metter uno spago sopra di quella fascia per attaccarla al pasticcio.

Quando il Pasticcio sarà fornito e coperto, potete infornarlo; non occorre, che il forno sia del tutto sì caldo, che se fosse per far cuocere pasticci più grossi.

Quei Pasticci devono essere bastevolmente cotti in termine di una buona mezz' ora, se saranno poco grossi, e se il calore del forno sarà a proposito, e se quei pasticci saranno più o manco grossi, vi vorrà anche più o manco tempo per fargli cuocere.

Potete fare uno di quei pasticci dentro una tortiera, facendo la crosta sfogliata.

IX.

Pasticcio di Vitella battuta.

LI Pasticci di Vitella battuta si fanno con carne di coscia di Vitella, o d' altra carne pesta

ſta con del graſſo, e preparata come quella da Paſticci tondi. E perciò non v'è altra differenza fra il Paſticcio di Vitella battuta, ed il Paſticcio tondo, ſe non che li paſticci tondi ſono coperti da punta, cioè hanno un coperchio puntato, e li Paſticci di Vitella battuta ſono piani, ſcoperti, e di forma tonda ovata: vi è anche queſto di particolare in altri Paſticci di Vitella battuta, che s' inaffiano, e condiſcono con una ſalſa bianca fatta con dell' agreſta, e alcuni roſſi d' ova ſtemperati inſieme. Se biſogna con queſta ſalſa un paſticcio di Vitella battuta, quando è cotto, ſi rimette quel paſticcio nel forno un mezzo quarto d' ora in circa, acciocchè quella ſalſa ſi condenſi.

Biſogna attaccare la carne del Paſticcio di Vitella battuta colla croſta, e per ciò fare, biſognerà calcarla colle dita, maſſime ſull' orlo, acciocchè la paſta ſia ſoda.

Quando avete aggiuſtata la prima poſata della carne, biſogna coprirlo di ſparagi, ed altre animelle, fra le quali potete mettervi delle caſtagne, o maroni mezzo arroſti, de' grani d' agreſta quando ſarà il tempo, dipoi potete raſchiare un poco di noce moſcata ſopra delle animelle, e coprire quelle animelle con una poſata di carne peſta, e concia, come è ſtato detto di ſopra, e quando avete calcato un poco quella carne ſopra delle animelle, voi alzarete l' orlo del Paſticcio, e lo fortificarete con una benda di paſta, che voi aggiungerete per di dentro, e farete in modo che pieghi un poco ſopra della carne, biſogna che fraſtagliate quell' orlo di paſta, che toccherà ſopra la carne del voſtro Paſticcio, alcune polpettine, che voi avrete fatto a quel fine potete raſpare un poco di noce moſcata ſopra il Paſticcio, quando ſarà pronto per mettere nel forno.

Fate cuocere quel paſticcio, e quando ſarà quaſi cotto, lo cavarete fin alla bocca del forno per verſarvi dentro la ſalſa bianca, della qua-

quale abbiamo parlato qui sopra in questo Capitolo; dipoi finirete di far cuocere quel pasticcio.

Potete fare uno di quei pasticci dentro di una tortiera, e la crosta sfogliata.

X.

Pasticcio d' animelle.

PEr far un Pasticcio d' animelle s' adopera della carne pesta, e condita nell' istesso modo che per fare un Pasticcio di Vitella battuta, ovvero un Pasticcio tondo: ma bisogna metter manco carne pesta nel Pasticcio di animelle, e metter assai animelle, e anche più del grasso, e della midolla frà le posate di animelle; si guernisce il disopra con delle polpettine dell' istessa carne pesta, dipoi si raspa per di sopra un poco di noce moscata, e in fine bisogna coprire il pasticcio, ed infornarlo.

XI.

Torta d' Animelle.

FAte un pasticcio d' Animelle dentro d' una tortiera, e che la crosta sia sfogliata.

XII.

Altro modo di fare una Torta di Carne pesta.

PIgliate carne di Vitella, o di Cappone, o d' altra buona carne alessa, levatene la pelle, li nervi, l' ossa, dipoi pesterete quella carne minuto minuto dentro un mortajo; dopo d' averla avanti sminuzzata col coltello, aggiungetevi un poco di formaggio fresco con altrettanto di vecchio, che sia raspato, o fettato sottile, mettetevi anche sei ova bene sbat-

tute, con della midolla di Vaccina, quanto ve ne farà di bifogno, o veramente dello fcotennato ben fminuzzato, mifchiate ogni cofa infieme, condendole con del fale ben minuto, o veramente con un poco di fpezieria, o cannella polverizzata.

Quando il voftro apparecchio farà pronto metterete una croftata di pafta sfogliata dentro d'una tortiera, guernitela baftevolmente col voftro ripieno, o compofizione, dipoi vi metterete un coperchio di pafta, fatevi un piccol buco in mezzo, e fate cuocere quella torta baftevolmente.

XIII.

Pafticcio alla Cardinale.

STendete dentro una piccola tortiera; o veramente dentro un modello di latte della pafta sfogliata fpeffa in circa come un teftone, e che avanzi per di fuora attorno attorno, empite quella crofta con della carne di Vitella, o di Pollame crudo, o veramente imbianchita, cioè a dire più di mezzo cotta, e ben fminuzzata con egual quantità di midolla, o di graffo di Vaccina, e che quell' apparecchio fia condito con delle fpezie falate: potete mifchiarvi de' pignoli, o della Pafferina, con alcune fette di roffi d' ova duri.

Quando il Pafticcio farà guernito, lo coprirete pulitamente con una crofta sfogliata, e poi lo farete cuocere.

Ve ne fono alcuni, che mettono del zucchero dentro quella forte di Pafticcio, come anche della falfa dolce quando fono mezzo cotti.

Se quei Pafticci fono piccoli, gli potrete far cuocere dentro un piccolo forno di rame.

XIV.

XIV.

Pasticcio all' Inglese.

Pigliate un Leporino ben tenero, e curato, levatene anche la coratella, tagliate la testa, e le zampe, appianate lo stomaco, e battete anche bastevolmente la carne acciò sia più tenera, fatevi de' tagli piccoli sopra al dosso, ed alle coscie, o veramente tagliatelo in pezzi, lardando di poi la carne con de' lardelli sottili.

Quando il Leporino sarà apparecchiato in quel modo, voi formerete una crosta di grandezza bastevole, facendola spessa quanto la larghezza di due dita, mettetela sopra un foglio di carta, e sopra una delle punte di quella crosta vi stenderete una posata di midolla, o grasso di Vaccina, o di lardo pesto minuto; quella posata ha da essere larga, e lunga quanto il Leporino, condite quella posata con del grasso, e con della spezieria salata, di poi stendete il Leporino colla panza all' ingiù sopra di quell' incrostatura, o posata di grasso, e se averete tagliato in pezzi il detto Leporino, bisognerà rimettere tutti li pezzi nel suo luogo, di poi si polverizzerà il Leporino per di sopra con delle spezie salate, metterete anche della midolla, o grasso sminuzzato sopra detto Leporino, di poi dell' animelle, o degl' ingredienti, v. g. della passerina, de' pignoli ben lavati, scorza di limone confettata, e spezzata minutamente, o veramente fettata sottilmente, aggiungetevi anche delli pezzi di midolla di Vaccina, delli funghi, e de' pistacchi se ne avete, de' latticini di Vitella, creste bianche di Gallo, rossi d' ova intieri, o tagliati in quarti, con de' Capperi se ne saranno.

Bisogna mischiare gl' ingredienti, e condirli con poca spezieria salata, e quando tutti quegli ingredienti saranno posti sopra del Leporino,

rino, lo coprirete con un'incroſtatura ſottile di graſſo peſto minuto, mettendovi anche per di ſopra alcune fettoline di lardo, di poi ſtenderete in luogo ſopra di detta compoſizione in circa mezza libbra di buon butirro freſco, e ſopra detto butirro una buona manciata di zucchero ſpolverizzato.

Quando il paſticcio ſarà fornito, lo coprirete coll'altra parte della croſta, che è reſtata vuota, quando ſarà ben chiuſo, e ben ornato, biſognerà indorarlo per di ſopra, di poi infornarlo ſopra un foglio di carta, avvertendo di non romperlo.

Quando quel paſticcio ſarà ſtato nel forno lo ſpazio di mezz'ora, voi farete un buco nel mezzo della croſta di ſopra, acciò che non crepi, e farete un fuoco come per far cuocere un paſticcio di Gallinaccio.

Quel paſticcio ſi può cuocere in termine di düe ore buone.

Alcuni ſtemperano un mezzo grano di muſchio, con una goccia d'acqua roſa, e lo mettono dentro quel Paſticcio affogandolo, ma l'odor del muſchio nuoce alla maggior parte delle Donne, e ad altre perſone, e però ſtarà bene di laſciarlo.

Quando quel paſticcio ſarà cotto, lo cavarete fuora del forno, e ſtenderete a poco a poco ſopra la croſta del ghiaccio di zucchero con un coltello, o veramente col doſſo d'un cucchiaro d'argento, e biſogna, che quel ghiaccio, o vetrata di zucchero ſia ſottile quaſi come un foglio di carta.

Subito, che il paſticcio ſarà indorato con quella vetrata, o vernice, lo rimetterete in circa mezzo quarto d'ora alla bocca del forno per aſciugare detta vernice, e biſognerà, che il calore ſia poco gagliardo, acciocchè detta vernice diventi biancha, perchè ſe il forno ſarà troppo caldo, la vernice diventerà ſaura: Subito che detta vernice è aſciutta, bi-

ſogna

sogna cavar il pasticcio fuora del forno, e servirlo il più di destramente, che potete, per paura che il pasticcio non si raffreddi, e la vernice non si disfaccia.

X V.

Pasticcio alla Svizzera.

COminciate un pasticcio tondo con della pasta mezza sfogliata, facendo la crosta spessa quanto la larghezza d'un dito, mettetevi nel fondo una manciata di Vitella sminuzzata con del grasso, dipoi fornirete il pasticcio con un Leporino, o Coniglio spezzato; condite la carne con delle spezie salate, aggiungetevi quantità di maroni, de' funghi, una scalogna ammaccata, o tagliata in pezzi, con delle bagatelle se n'averete, dipoi si metterà per di sopra una manciata di Vitella sminuzzata con del grasso, con sei, o sette polpettine di Vitella, dipoi mezza libbra di butirro, quattr'oncie di midolla, e quattr'oncie di grasso di Vaccina sminuzzato, dipoi alcune fette di lardo sopra tutto l'apparecchio.

Quando quel pasticcio sarà fornito, lo coprirete con una crosta sfogliata, spessa quanto la larghezza del dito piccolo in circa, indorate quel coperchio, e fattevi un buco nel mezzo, dipoi bisognerà infasciare quel pasticcio attorno attorno con una banda di carta, unta di butirro, alta quanto il pasticcio, e legarvela con uno spaghetto per mantenerlo nel suo essere.

Mettete quel Pasticcio dentro del forno sopra un foglio di carta bianca, dandogli un calor dolce come ad una pinza, e vi vorranno almeno due ore per cuocerlo.

XVI.

XVI.

Pasticcio di Troncoli.

PIgliate de' troncoli di Pollame, v. g. de' colli spezzati, dell' ale de' ventricoli, de' fegati, da' quali leverete l' amarezza, lavate bene tutte quelle cose in due, o tre acque, di poi bisognerà farle sgocciolare: Voi potete anche tagliare un pezzo di coratella di Porchetto, o veramente d' un Agnello dopo d' aver levato il fiele, e bisognerà lavar la coratella quando sarà tagliata in pezzi.

Di poi bisogna mettere quei pezzi dentro un tegame ben pulito, e condirli con della spezieria salata, del petrosello, e del lardo sminuzzato, vi potete aggiungere de' funghi, e dell' aggresta granita quando è la stagione, o veramente delli cardi, o delli sparagi, o de' piedi di carciofoli tagliati in pezzi.

Quando quell' apparecchio sarà pronto, si farà la crosta di Pasticcio, la quale ha da essere di pasta fina, facendola spessa quanto due testoni, più o manco secondo la grandezza del Pasticcio, di poi s' empirà colli troncoli conditi conforme abbiamo detto, di poi si metterà sopra quei troncoli alcune fette di lardo, con un buon pezzo di butirro fresco appianito conforme la grandezza del Pasticcio.

Mettete un coperchio di pasta sopra del Pasticcio, ed indoratelo, e se occorrerà gl' infascierete con una fascia di carta unta di butirro: fate un buco in mezzo al coperchio, e mettete il Pasticcio nel forno, e quando sarà cotto si vuoterà dentro un poco di salsa bianca con un' Imbottatore, ritornate per qualche tempo il Pasticcio nel forno per far condensar la salsa fatta con de' rossi d' ova stemperati con un poco d' agresta.

XVII.

XVII.

Pasticcio tondo sfogliato all' Italiana.

Componete la vostra crosta sfogliata, e fatela spessa quanto la larghezza d' un dito, di poi si guernirà nel fondo con una brancata di Vitella sminuzzata con del grasso, di poi vi si aggiungeranno tre Piccioni vecchi a' quali si tagliano avanti le zampe, le ale, e il collo, appianando lo stomaco, e lardandoli a traverso della carne d'alcuni lardelli, come la carne del Pasticcio di selvaticina, di poi condirete con della spezieria salata. Mettetevi ancora de' maroni pelati, de' pignoli, e dell' uva passa, una piccola brancata di ciascheduno, tre rossi d'ova duri tagliati per mezzo, un poco di cannella polverizzata, con sei oncie di zucchero, una fetta di limone marinato, delli funghi e bagattelle se ne avete, ed in cambio di pernici o piccioni, potete adoperare dell' altra carne in quel Pasticcio, v. g. della carne di Coniglio tagliata in pezzi, ben lardata.

Per sostener la carne di quel Pasticcio, aggiungerete sopra de' suoi ingredienti una brancata di carne di Vitella sminuzzata con della midolla, o grasso, sei o sette polpette di Vitella, mezza libbra di butirro, quattr' oncie, di midolla, e grasso pesto, con alcune fette di lardo per di sopra, coprite quel pasticcio con un coperchio di pasta spesso quanto la larghezza del dito piccolo, o in circa, indorate quel coperchio, fatevi un buco in mezzo.

Bisognerà avviluppare il detto Pasticcio attorno, con una fascia di carta unta di butirro, ed alta quanto il Pasticcio, legando con un spago quel Pasticcio, acciò non si disfaccia.

Informate quel Pasticcio sopra d' un foglio di carta bianca, dandogli un calore dolce, come si suol fare ad una pizza. Vi vorranno almeno

due

due ore, e mezza per far cuocere quel pasticcio.

Quando sarà quasi cotto lo caverete fuora del forno, e vi si verserà con un imbottatore per il buco del coperchio una salsa dolce fatta con quattr'oncie di zucchero, e vicino ad una foglietta di vino con un poco di cannella spolverizzata, rimettete poi il pasticcio nel forno in circa mezz'ora per mistigar, ed incorporar bene quella salsa dolce.

XVIII.

Pasticcetti alla Spagnuola.

FAte della pasta fina, e per dodeci oncie di farina, aggiungetevi quattro rossi d'ova; quando quella pasta sarà apparecchiata, voi farete la crosta de' pasticetti tondi spessa quasi quanto un testo, nè più, o manco secondo la grandezza del pasticcio, e la guernirete col piccatiglio seguente.

Sminuzzate della carne di Cappone, quattro oncie di carne di Porco fresco, quattr' oncie di carne di Castrato, due latti di Vitella, del lardo grasso, della buona midolla, e grasso di Vaccina, di ciascheduno quattr' oncie, un poco di scalogna, o cipolla, ed assai funghi, del sale, e della speziaria dolce a discrezione, e pesterete tutte quelle cose insieme.

Fornite le vostre croste con quella pestatura, dipoi bisognerà coprire i vostri Pasticcetti con un coperchio sfogliato con dello strutto, e poi indorarli, dipoi farli cuocere.

XIX.

Pasticci alla Principesca.

PIgliate pasta di zucchero, fatene delle croste le più sottili che potete: bisognerà aggiu-

giustarle dentro de' piccoli modelli, come se fosse per far Pasticci alla Cardinale, fornite quei Pasticetti con della carne arrosta, o alessa, che sia ben delicata, v. g. carne di Cappone ben sminuzzata, con della buona midolla di Vaccina condita con ispeziaria salata: vi potrete aggiungere dell' animelle perlessate, e de' funghi cotti nel butirro, e cose simili.

Quando i Pasticetti saranno forniti, si copriranno coll' istessa pasta, gli darete un bollo, e saranno cotti in manco di un quarto d' ora.

XX.

Pasticcio di Raina, o d' altro Pesce ad uso di Selvaticina per mangiar freddo.

Pigliate una bella Raina, o qualche altro Pesce grosso, e se avrà delle squame bisognerà levarle, e cavar fuora gl' interiori; vi sono alcuni pesci, che si scorticano conforme l' Anguilla.

Quando il pesce è sgombrato, e nettato, si può anche levare il polmone.

Essendo apparecchiato il pesce, gli farete de' tagli profondi sopra della schiena, dipoi si larderà detto pesce con del lardo di Balena, o de' lardelli d' Anguilla, e in tempo di carne potete lardar detto pesce con del lardo grasso.

Non vi scordate di levare il latte, e le ova dal ventre del pesce.

Quando il vostro pesce sarà apparecchiato del tutto, voi farete una crosta pasta spessa due o tre dita, e se sarà un pesce molto grande, si farà quella crosta di lunghezza e larghezza bastevole, dipoi stenderete sopra una parte di quella crosta una posata di butirro fresco proporzionata alla lunghezza del pesce, dipoi la polverizzarete con spezieria salata, e poi stenderete il vostro pesce sopra quella posata di butirro, e spolverizzarete il pesce dentro della pan-

panza e di fuori con della ſpezieria ſalata; mettete dentro della ſua panza una poſata di butirro, e di ſopra un' altra incroſtatura di butirro, aggiungetevi alcune foglie di lauro: voi potete mettere il latte, o l' ova accanto al peſce, e rompergli. Salate il voſtro Paſticcio ragionevolmente, e con giudizio, e quando ſarà condito, biſognerà ſerrar detto peſce dentro della ſua croſta, e poi indorar con indoratura magra, ſe ſarà in tempo di Quareſima, o altri giorni magri.

Mettete quel Paſticcio dentro il forno, e quando vi ſarà ſtato in circa mezz' ora, farete ſopra del coperchio un buco piccolo, dipoi lo ritornerete nel forno per finire di farlo cuocere.

XXI.

Paſticcio di Peſce coperto, o ſcoperto, il quale ſi ha da mangiar caldo.

PEr far cuocere uno di quei Paſticci di peſce, vi vogliono almeno tre ore buone, quando però foſſe un peſce grande; e quando crederete, che poſſa eſſer cotto lo caverete dal forno, e vederete ſe il brodo copre il peſce, taſtando con un ſtecco di legno, il quale biſognerà ficcar dentro adagio per il buco che ſta nella croſta di ſopra, perchè ſe vi ſarà troppo poco brodo, come ſpeſſo accade, farete ſquagliare del butirro, che ſpezierete e ſalarete, dipoi lo verſerete dentro del Paſticcio con un imbottatore per accreſcer la ſalſa.

Un giorno dopo che il Paſticcio ſarà cotto, voi turerete il buco, che ſta nel coperchio del Paſticcio con un poco di paſta.

Pigliate qualſivoglia peſce, che vi parerà v. g. una Raina, ovvero un' Anguilla, o una Tenca, o veramente una Laſca, curatelo ed apparecchiatelo conforme abbiamo detto nel Capitolo precedente, ſalvo che non biſogna lardarlo.

Vi

Vi sono alcuni, che fanno riscaldar, e rigonfiar il pesce nell' acqua calda, quando è ben curato, massime se il pesce sarà ghiaroso, come la Tenca, o veramente l' Anguilla, avanti di metterlo dentro il Pasticcio tondo, il che fanno ancora li Pasticcieri, perchè se si chiude dentro un pasticcio del pesce crudo fa crepare il pasticcio.

Quando il pesce è apparecchiato, bisogna formare una crosta di pasta fina, o veramente sfogliata, e farla di lunghezza, e grandezza proporzionata a quella del vostro pesce, perchè per il solito il Pasticcio di pesce si fa di forma ovata.

Nondimeno osserverete, che la crosta di quei Pasticci non si suol far fina, cioè a dire, che non vi si mette tanto butirro, massime quando si vuol far quei Pasticci scoperti, perchè la crosta si rovescierebbe troppo facilmente, e la salsa anderebbe via: quella crosta ha da essere spessa in circa, come due o tre Piastre Romane.

Osservate dunque, che non bisogna fare la pasta così fina, che i buoni Pasticcieri la impastano coll' acqua calda, acciocchè ella sia più soda, e quando si è fatto la crosta, per fare un Pasticcio di pesce che sia coperto, si ha da lasciare all' aria lo spazio di mezz' ora per assodarla prima di mettervi il pesce dentro.

Bisogna proporzionar la grandezza della vostra crosta alla grandezza del pesce, che volete chiuder dentro: quando la crosta del Pasticcio sarà assodata, metterete nel fondo un' incrostatura di butirro fresco, la quale polverizzerete con speziaria salata dipoi stenderete sopra di essa il vostro pesce, avendovi fatto avanti de' tagli nella carne più spessa, e se il vostro pesce sarà solo troncato, bisognerà riaggiustare i pezzi come stavano prima, cioè riaggiungerli, e far apparire il pesce intiero: se il Pasticcio sarà di forma ovata, mettete

ancora un'incroftatura di butirro nel ventre del pefce, ed un'altra per di fopra; conditelo di fpezieria falata, potete collocare accanto al pefce le fue ova, ed il fuo latte, fpolverizzandoli di fpezieria falata, dipoi potete aggiungere nel Pafticcio de' pignuoli, della paffarina, de' funghi, de' capperi, de' fparagi, de' piedi di carciofoli, o veramente altre cofe fimili, fe n'avrete, con de' grani di agrefta: alcuni vi mettono ancora dell'oftriche, che fi fanno un poco rifcaldare nell'acqua bollente, facendo in modo, che il voftro Pafticcio fia poco falato.

Dipoi fe la crofta è fina, o veramente fe avete paura ch'ella non tenga fodo nel forno quando comincierà ad inzupparfi del butirro fquagliato, bifognerà fafciare il voftro Pafticcio per di fuora: Si può anche metter una benda di carta per di dentro prima di guernirlo; quelle bende hanno da effere di carta raddoppiata, ed una di butirro, e bifognerà ancora legarle per di fuori con un fpaghetto.

Infornate il voftro Pafticcio, avvertendo che la crofta non fi divelli da una o dall'altra parte; che fe fi divellaffe da qualche parte, bifognerà drizzarla deftramente colla palla del forno.

Quando quel Pafticcio farà mezzo cotto, lo caverete fin alla bocca del forno per aggiungervi del butirro e dell'agrefta pefta, o veramente vi metterete due oncie in circa di mandorle pelate e pefte, o veramente farne del latte con un poco d'agrefta, ritornando poi il Pafticcio nel forno.

Quei Pafticci di pefce, che fono fcoperti, fi potranno cuocere in termine di un'ora e mezza, o incirca, purchè fiano di grandezza mediocre.

Offervate, che fe volete mettere un'Anguilla intiera in Pafticcio fcoperto, bifognerà tagliarne l'offo medio ogni quattro dita di largo, perchè fe non rompete dette fpina, ella

ſi alzerà cuocendo, eſtendendoſi in quella maniera, che vi ſarà pericolo di ſcompor il Paſticcio, e guaſtarlo, e perciò ſarà meglio tagliare detta Anguilla in pezzi lunghi quanto vi parerà.

Quei Paſticci di peſce ſi ponno fare coperti, e per tal effetto ſi farà una croſta di paſta fina lungha e largha baſtevolmente per fare il Paſticcio tutto d'un pezzo, a foggia di un Paſticcio di ſelvaticina.

Quando queſta croſta ſarà apparecchiata, ſi metterà ſopra una metà un' incroſtatura di butirro freſco e ſpeziato, dipoi ſi ſtenderà il peſce tutto apparecchiato, e quando il Paſticcio ſarà del tutto fornito, e guernito, lo coprirete coll' altra metà della croſta, che reſta vuota, dipoi ſi farà un buco in mezzo a quel coperchio, com' è ſtato oſſervato nel Capitolo de' Paſticcj di Selvaticina.

Oſſervate, che alcune volte ſi fanno de' Paſticcj tondi con del peſce, e quei Paſticcj hanno da eſſer coperti, come abbiamo oſſervato, ed il peſce ſi deve troncare.

XXII.

Paſticcio di Peſce diſoſſato, e ſminuzzato cioè acciato.

PIgliate della paſta fina, quanta ve ne occorrerà, la quale ſi forniſce come quella de' Paſticcj tondi, o di carne di Vitella peſta, componete le voſtre croſtine a foggia di Paſticcj alla Cardinale, o veramente ad uſo di Paſticcj tondi di tre ſoldi: e ſe gli farete tondi, biſogna che nel mezzo del fondo la croſta ſia più ſpeſſa; quando le croſte ſaranno compoſte, vi ſtenderete dentro primieramente un' incroſtatura d'un poco di butirro freſco, dipoi s' empirà il Paſticcio a mezzo con della carne di Raina trita, che ſia condita, come dire-

diremo dopo, dipoi ſtenderete ſopra di quella acciatura una poſata di animelle magre, v. g. alcuni piedi di carciofoli, o veramente di ſparagi perleſſati, oppure de' latti, o lingue di Raina cotte coll' intingolo di carpio, o veramente di maroni mezzo cotti; e fuori della Quareſima vi potete aggiungere de' mezzi roſſi d' ova duri, e ſe foſſe un giorno di graſſo vi ſi potrebbe miſchiare un poco di midolla di Vaccina.

Quando detto Paſticcio ſarà fornito con queſte bagattelle, vi aggiungerete anche un pezzo di butirro; ſe non vi ſaranno delle bagattelle, o ingredienti, non per queſto biſognerà tralaſciare di metter del butirro ſopra la prima poſata di peſce acciato, e dipoi s' empirà baſtevolmente il Paſticcio con detto peſce acciato, rimettendo di nuovo ſopra detta acciatura un pezzetto di butirro, e ſe li Paſticci ſaranno tondi, li coprirete con un coperchio a foggia di piramide con un buco per di ſopra, e poi s' indorerà detto coperchio.

Infornate quei Paſticci, dandoli un calor dolce, come alli Paſticetti tondi.

E ſe farete de' Paſticci ſcoperti con del peſce trito, vi potete aggiungere una ſalſa dolce quando ſaranno cotti: e ſe foſſe un giorno graſſo ſi vi potrebbe aggiungere del ſucco di coſciotto di Caſtrato, o veramente d'altra carne arroſta, ovvero una ſalſa bianca, de' torli d' ova crudi ſtemperati con dell' agreſta, dipoi biſognerà ritornar a metter nel forno il Paſticcio per poco tempo, acciò pigli il ſapore di quella ſalſa, e che detto intingolo poſſa condenſarſi; ma quei Paſticci di peſce trito ſono difficili da governare quando ſono un poco grandi, e perciò ſarà meglio farne delle torte con una croſta sfogliata.

XXIII.

Modo di levar le ſpine dei Peſci, e di apparecchiare un buon piccatiglio di Peſce per formare i Paſticci.

PEr fare un piccatiglio di peſce, biſognerà primieramente ſquamare il peſce, ſe occorrerà, dipoi pelarlo, cioè a dire levarne la pelle, ſgombrarne la pancia, e levarne le budella, e quanto vi ſarà, l'ova, il latte, ed il ſangue, dipoi ſi diſoſſerà il peſce, cioè a dire che biſognerà dividere la polpa dall'oſſa, e di più vi ſono alcune ſpine minute frammiſchiate colla polpa, le quali ſi han da levare con diligenza; il che ſi può fare, levando con un coltello la polpa del Peſce in fette, verb. grat. d' una Raina: ma perchè quel modo di diſoſſare il Peſce è difficile, ed oltre ciò la polpa del Peſce, che è cruda, fa crepare il Paſticcio, ſe vi ſi mette tutta cruda, all'ora ſarà meglio diſoſſare il Peſce nel modo ſeguente:

Quando il Peſce è curato, ed aggiuſtato biſogna metterlo dentro acqua quaſi bollente, laſciandolo a molle più, o meno ſecondo che è groſſo, e ſpeſſo; ſarà tempo di cavarlo fuori dell'acqua quando potrete facilmente ſtaccare la polpa dalle ſpine, e così ſarà facile diſoſſare il Peſce: ma ſiccome l'acqua leva il ſapore al Peſce, ſarà meglio far cuocere il Peſce coll'intingolo di carpio, quando ſarà un poco raffreddato dentro della ſua ſalſa, acciò pigli bene il ſapore di eſſa ſarà facile di dividere la polpa dalle ſpine.

Quando avrete diviſo la polpa dalle ſpine, la metterete ſopra d'una tavola, aggiungendovi un poco di petroſello, del ſale, de' funghi tagliati in pezzi, con un poco di ſpezieria: ſe amate il dolce, vi ſi può aggiungere

della passerina, con de' pignoli ben lavati; bisogna tritare ogni cosa insieme, e quando il piccatiglio sarà pronto se ne guerniranno li Pasticcj, come è stato detto.

Se avanzerà del piccatiglio, si può mettere dentro d'una scodella con del butirro, e con una cipolla, o veramente una scalogna intiera, facendolo cuocere, ed in quel mentre, che, cuoce lo volterete di quando in quando, vi si ponno aggiungere de' capperi, con un poco di sale se ne sarà, e poi sul fine un poco d' agresta.

Quando il piccatiglio sarà cotto, e che la salsa sarà fatta, e di buon sapore, caverete via la cipolla, o scalogna, e rasparete un poco di noce moscata sopra del piccatiglio, se per caso non vi sarà messo spezieria.

Potete aggiungere sopra del piccatiglio delle fette strette, e lunghe di pane, a foggia di lardoni, un poco il salsa di Germania sarebbe anche buona ne' piccatiglj, se non vi avete messo dell' intingolo di carpio.

E per far meglio il Pasticcio finito, cioè che non paja Pesce, potete tritare dell' ova dure col piccatiglio di Pesce, ovvero si potrebbe aggiungere del succo di cosciotto di Castrato, o di qualche altra buona carne.

Se desiderate far delle polpettine di Pesce, pigliate della carne di Pesce trita, avanti che sia cotta nel butirro, bagnandola con un poco di chiara d' ova, o veramente dell' agresta, o del vino bianco, dipoi anderete spernendo, ed attondando colle mani quel piccatiglio per formarne delle polpette, le quali si faranno cuocere come il piccatiglio.

Ve ne sono alcuni, che fanno cuocere il piccatiglio di Pesce, prima di farne de' Pasticcj: ma quando il piccatiglio è cotto, è troppo gazzoso, a causa della salsa.

XXIV.

XXIV.

Pasticcetti con l'oglio, con polpa di Pesce trito.

PIgliate della pasta fatta con l' oglio, e formate delle crostine di dentro de' modelli piccoli, se ve ne piace di far detti Pasticetti senza modello.

Quando le croste saranno fatte, l'empirete con la polpa pesta di Raina, o Luccio, o di Perchia, o di Trascina, o di Sfoglia, ovvero di qualche altro Pesce cotto coll' intingolo di carpio, pestando bene detta polpa con un poco di petrosello, e de' pignoli, e delle anchiove bastevolmente dissalate; potete aggiungervi delli funghi cotti col butirro, pestate bene ogni cosa insieme, e conditelo con delle spezie salate.

Quando quella polpa sarà ben trita, vi metterete dell'oglio buono, ed affinato a vostra discrezione, come abbiamo detto nel capitolo della pasta con l' oglio: Quando il piccatiglio sarà pronto se n'empiranno le cassete o croste, dipoi si copriranno con un coperchio di pasta con l' oglio, e poi indorateli, e fate cuocere quei Pasticcetti con un calore dolce.

Quelli, a'quali non piace l'oglio, vi potranno mettere del butirro.

MODO DI FARE

UN PANE BENEDETTO.

CAPITOLO OTTAVO.

SE volete adoperare sei libbre di fior di farina per far un pane benedetto, bisognerà primieramente pigliare in circa la grossezza d' un ovo di levito franco, e mettere in

circa la terza parte della vostra farina sopra d' una tavola ben pulita.

Fate un fosso in mezzo alla farina, mettetevi il lievito, stemperandolo diligentemente con dell' acqua calda, maneggiandolo colle vostre mani, di poi impasterete la vostra farina col lievito disfatto nell'acqua, mettendovi dell' acqua quanta ve ne occorrerà per impastarne bene quella pasta, sin tanto, che sia ben dolce, e molle abbastanza.

Quando la pasta sarà bastevolmente impastata in modo, che non vi siano dentro de' calli, la cuoprirete bene, e la manterrete calda in luogo, dove non entri vento, nè freddo, come se fosse per fare del pane.

Lasciate star così quella pasta due, o tre ore in circa, se sarà d' Estate, acciò quel lievito possa gonfiarsi abbastanza, ma se sarà d'Inverno, vi vorranno cinque o sei ore per fare quel lievito.

Adocchiate quella pasta di quando in quando, e quando osserverete, che sarà gonfiata, e la crosta spaccata, metterete l'avanzo della vostra farina sopra d' una tavola, e vi farete un fosso in mezzo un poco grande, e vi metterete un poco d' acqua tepida, dentro la quale si sia fatto disfare due oncie di sale, e quattr' oncie di butirro fresco; mettete anche nell' istesso buco tutta la vostra pasta, mischiando, ed impastando ogni cosa insieme, ma detta pasta non ha da essere così molle quanto la prima volta.

Brancicate bene tutta quella pasta, di poi le darete la forma d'un pane grosso, e la coprirete subito, acciò non si guasti.

Lasciate stare così tutta la vostra pasta lo spazio di mezz' ora incirca, di poi la stenderete in lungo, o veramente la metterete sopra d' un tondino di legno polverizato con un poco di farina, acciocchè la pasta non vi si attacchi: di poi comporrete, e formerete il vostro

pan

pan benedetto fatto a foggia di pizza grande, il quale indorerete di dentro, e di fuori: bisognerà anche piantare in alcuni luoghi di detta pizza alcuni stecchi di legno puntati, acciocchè non si gonfi.

Quando detta pizza sarà lavorata, e garbeggiata, la metterete sopra di una pala un poco grande, l' infornerete, avvertendo di non romperla.

Per cuocere detta pizza vi vorrà una mezz' ora, riscaldando il forno un poco meno, che se fosse per cuocere del pane grosso.

Nell' istesso modo, che si conosce quando il pane è cotto, così pure conoscerete anche l' istessa pizza.

Notate, che li Pasticcieri adoperano levatura, e spuma di birra nelli pani benedetti, o pizze, che fanno in cambio di lievito franco, perchè la levatura di birra concia più presto, e fa levare più presto la pasta, e fa anche più comparire la loro mercanzia, e la rende più delicata, benchè manco utile per la sanità.

Osservate ancora, che se voi farete una pizza grande, bisognerà brancicare la pasta con un pezzo grosso di legno chiamato da' Pasticcieri un spinatojo.

II.

Pan benedetto fino, e delicato chiamato in Parigi del Cusino, ed in altri luoghi Canto.

FAte il vostro lievito conforme abbiamo detto nel capitolo antecedente con tre libbre di farina, e quando sarà apparecchiato metterete sopra d' una tavola l' avanzo della vostra farina, fatevi un fosso in mezzo, scaldatevi una foglietta d' acqua, o piuttosto di latte, acciò quella pizza sia più fina, e più

delicata: fate disfare due oncie di ſale, ed una libbra di butirro in quel latte, votatelo dipoi dentro del foſſo della farina, aggiungendovi mezza libra di formaggio molle bianco, e fatto col fior di latte, e ſe volete ancora, tre o quatt' ova ſtrem prate con un poco di latte, impaſtando inſie me ogni coſa con diligenza.

Quando ſarà bene impaſtata detta paſta la formarete come è ſtato detto al capitolo antecedente, dipoi la coprirete, e la laſcierete ripoſare mezz'ora in circa, o poi ne formarete un canto, o pane benedetto, il quale biſognerà indorare, e paſſarvi il baſtoncino puntato, e poi infornarlo.

Notate, che per cuocere quel pane benedetto fino vi va più tempo, perchè la paſta è più fina.

MODO DI FARE

UNA TORTA DA PASTICCIERE COLLA PANNA.

CAPITOLO QUARTO.

APparecchiate una croſta di paſta fina, o veramente una paſta sfogliata dentro una tortiera.

Oſſervate, che biſogna, che le tortiere di rame ſiano ſtagnate per di dentro, acciocchè la croſta non vi ſi attacchi, e che non ſappia di rame.

Biſogna anche, che il fondo delle tortiere ſia unito, e paro, cioè, che non vi ſiano ſofferti.

Notate ancora, che biſogna ſtendere col dito groſſo un pezzo di butirro nella tortiera per ungerla leggermente, e ſe la croſta della la torta non è sfogliata, acciò non s'attacchi alla tortiera quando cuoce.

Biſo-

Bisogna anche ungere il di dentro della tortiera, quando volete farvi cuocere una Pasticcieria senza crosta; v. g. una frittada col pane.

Se la crosta di qualche Pasticcieria sarà fatta di pasta sfogliata, non occorrerà ungere con del butirro il fondo della tortiera, ma basterà solo spolverarla per di dentro con un pizzicotto di fior di farina, acciò che la crosta non s' attacchi alla tortiera.

Quando la crosta sarà stesa dentro la tortiera, bisognerà far squagliare sopra d' un scaldino, v. g. quattr' oncie di buon butirro fresco per una torta di mezzana grandezza, e quando sarà squagliata, vi metterete della panna di Pasticciere grosso quanto tre ova, un poco di cannella polverizzata, una buona manciata di zucchero con poco d'acqua rosa; vi si può aggiungere della passerina, de' pignuoli con delle fettoline di scorza di limone marinato.

Bisognerà misticare insieme tutti quelli ingredienti, dipoi si guernirà lo crosta che ha da esser grossa quanto due testoni, e quando la torta sarà fornita bastevolmente si guernirà per disopra con una benda di pasta.

Per cuocere quella torta vi vorrà un quarto d'ora incirca, e quando sarà cotta, o veramente quasi cotta, si caverà fuora del forno per spolverizzarla di zucchero, dipoi si rimetterà anche un poco nel forno, acciocchè il zucchero s' agghiacci, dipoi la caverete fuora, e l' inaffiarete con un poco d' acqua rosa.

Notate in generale, che se volete adoperare de' pignoli, o della passerina, bisognerà nettarli prima di mettervi dentro qualche Pasticcieria.

Osservate ancora, che se fate cuocere nel forno una torta, o qualch' altra Pasticcieria dentro una tortiera, bisognerà alcune volte metter la tortiera sopra della bragia.

Osservate ancora, che se farete cuocere una Pasticcieria dentro d'una tortiera, sopra la cenere calda senza infornarla, bisognerà che l' orlo della Pasticcieria sia più basso di quello della tortiera, e si coprirà la tortiera con un coperchio a proposito, sopra del quale si metterà della cenere calda con un poco di bragia più o manco secondo la grandezza, e grossezza della Pasticcieria, perchè bisogna che vi sia fuoco sotto, e sopra la tortiera, quando si fa cuocere una Pasticcieria dentro d'una tortiera vicino al fuoco, e senza infornarla.

II.

Altra Torta delicatissima di Panna.

UNgete leggermente una tortiera con un poco di butirro fresco, dipoi si guernirà quella tortiera con una crosta di pasta fina, o sfogliata, e dipoi empirete bastevolmente quella crosta con della Panna fina di Pasticcieria; vi si può aggiungere del lardo ottimo raspatosi grosso quanto un ovo, o due; potete anche aggiungervi della scorza di limone marinato tagliato in pezzi minuti. Resterà solo da lavorare, e garbeggiare il di sopra della torta con delle picciole bande di pasta, e poi si farà cuocere.

Quando sarà cotta detta torta, la polverizzarete di zucchero, e la tornerete a metter nel forno per poco tempo. Di poi s'inaffierà leggermente con alcune goccie d'acqua rosa.

III.

Torta colla midolla di Vaccina.

PIgliate quattr'oncie di midolla di Vaccina, schiacciatela a pezzi colle dita grossi quan-

quanto le noci; aggiungete in circa altrettanto di zucchero polverizzato, e due rossi d'ova, una brancata di spezie salate, de' pignoli, della passerina, e della scorza di limone trito minuto, mettetevi anche del biscotto, o maccheroni, cioè mostazoli di marzapane, o veramente delle mandorle peste, ovvero della mollica di pane grosso in circa quanto un ovo; mischiate insieme quelle cose con un cucchiaro, e quando tutto ciò sarà apparecchiato, ne fornirete una tortiera con la sua crosta, dipoi benderete forte la vostra torta per di sopra, o veramente la coprirete d' un foglio di pasta frastagliato in più parti.

Fate cuocere la vostra torta, e quando sarà cotta, la polverizzerete con del zucchero, e ritornerete a metterla nel forno per un poco di tempo.

IV.

Torta col lardo.

RAspate del lardo grasso con un coltello, o veramente con una raspa, ovvero basterà solo tritarlo minuto, potete metterlo nell' acqua polita per qualche tempo, dipoi nè pasterete quattr' oncie, aggiungetevi in circa altrettanto zucchero polverizzato con due rossi d'ova, un pizziccotto di spezieria salata, in circa la terza parte d' una scorza di limone, ed anche della mollica di pane bianco ben sminuzzato, o veramente del tortello di mandorle, e marzapane, ovvero solamente in circa altrettante mandorle pelate, e peste con un poco d'acqua rosa, o veramente in vece d' una di quelle cose, vi metterete una buona cucchiarata di panna di pâsticciere, perchè ella è buona in ogni sorte di torta, mischiate tutte quelle cose insieme

me, potete anche aggiungervi un poco di passerina, e pignoli, e quando quella composizione sarà pronta, metterete bastevolmente una tortiera coperta della crosta, dipoi finirete di garbeggiare la vostra torta, ed in somma la farete cuocere, e quando sarà cotta la polverizzerete di zucchero, e la ritornerete nel forno; quando l' avrete cavata fuora, l' inaffiarete con alcune goccie d' acqua rosa.

V.

Torta di Rognone di Vitella.

QUando una longia di Vitella è arrosta, piglietete li rognoni col grasso, che vi sarà, tritateli ben minuti, e conditeli come la torta con della midolla di Vaccina, potete aggiungervi una cucchiarata di panna fina di pasticieria.

Empirete una torta, che abbia la sua crosta, con quella composizione, coprirete quella torta con un foglio di pasta frastagliato; dipoi farete cuocere la vostra torta, e quando sarà cotta vi metterete del zucchero con alcune goccie d'acqua rosa, come al Capitolo precedente.

Potete fare una torta con della lingua di Vitella, nell' istesso modo di quella di Rognone.

VI.

Torta d' Ova.

GUernirete la vostra tortiera con una crosta di pasta fina, e sfogliata: dipoi metterete una brancata di zucchero polverizzato dentro quella crosta, e tagliarete in due parti in circa venti torli d' ova dure più, o manco secondo il vostro bisogno, assettate quelli mezzi torli d' ova nella vostra tortiera sopra

della

della posata di zucchero, e quando quella posata d' ova sarà guernita, trapuntarete cinque, o sei pezzi torli d' ova, con cinque, o sei garofani in circa, dipoi polverizzerete quella posata d' ova con un poco di cannella polverizzata, aggiungetevi un poco di scorza di limone secca quanto vi piacerà: potete aggiungervi de' pignuoli, e della passerina.

Metterete una buona manciata di zucchero sopra di quella composizione, con un buon pezzo di butirro fresco, v. gr. quattr' oncie, il quale sia appianito, e steso sopra del zucchero.

Bendate quella torta con delle piccole bende di pasta, di poi la farete cuocere come l' altre torte, e quando sarà cotta l'inzuccherarete, e poi la ritornerete dentro del forno per un poco, e quando sarà cavata fuora, bisognerà spruzzarvi sopra alcune giocciole d' acqua rosa.

VII.

Torta d' Erbe.

Pigliate due brancate d' erbe dolci, v. g. bieta, o lattucche, o malve o spinaci, levatone le costiere, di poi lavarete le vostre erbe, o poi le farete bollire un tantino per iccacchiarle, di poi le cavarete fuori a secco, e le spremerete bene fra le mani, o veramente fra due tondi per averne l'acqua, e buttarla via.

Pestate bene quell' erbe, o veramente tritatele bene dentro un mortajo, di poi ne metterete dentro d' una scodella grosso quanto due ova, con in circa grosso quanto un ovo del buon butirro fresco già squagliato aggiungete una buona brancata di zucchero polverizzato, potete mettervi più zucchero, condite tutte quelle cose con un pizzicotto di zucchero, o spezieria dolce, altrettanta cannella polverizzata,

zata, ed anche un pizzicotto di sale. Vi metterete anche della mollica di pane bianco ben sminuzzato grosso quanto un ovo, altrettanto di biscotto ben secco, o veramente due tortelli di mandorle, e marzapane, o veramente un poco di mandorle dolci pelate, e peste nel mortajo, mettetevi anche in circa la terza parte d' una scorza di limone, che sia spezzata minutamente, della panna di Pasticciere grosso in circa quanto due ova; vi potete anche aggiungere un rosso d' ovo crudo, ovvero del formaggio buono, molle, e che sia col fior di latte; vi potete anche mettere un poco di pignoli, e della passerina, massime d' Inverno, e di Quaresima, mischiate bene tutte queste cose insieme con una cucchiara.

Quando quegl' ingredienti saranno bene incorporati, guernirete una tortiera con una crosta di pasta fina, o sfogliata spessa quanto due testoni in circa, empite la crosta di detta composizione, dipoi guernirete il di sopra della torta con delle piccole bende di pasta, piegate l' orlo della crosta, se vi parerà.

Mettete quella torta nel forno, mutandola di quando in quando sopra un poco di bragia; si potrà cuocere nello spazio d' una piccola mezz' ora, e quando sarà quasi cotta, bisognerà cavarla dal forno, e polverizzarla con un poco di zucchero, e con qualche goccia di acqua rosa, dipoi la ritornerete nel forno per un poco di tempo, e quando l' averete ritirata quest' ultima volta, la inzucchererete di nuovo.

VIII.

Torta di Radiche.

PIgliate delle radiche di Carota raschiate, e nettate, e poi le farete cuocere nell' acqua fin tanto che siano bollite abbastanza, dipoi le caverete a secco, e le pesterete dentro

tro un mortajo, potete anche mondarle o fpremerle con un fetaccio per cavarne la foftanza.

Allora piglierete delle dette radiche, o della loro midolla groffa quanto due ova, le quali bifognerà metterle dentro d'una fcodella, con altrettanto di mollica di pane bianco, di tortello di mandorle, di marzapane, come anche groffo quanto due ova di panna di Pafticciere, due brancate di zucchero con un tantino d'acqua rofa, del fale, della cannella, della fpezieria a difcrezione, come anche de' pignoli, pafferina, e della fcorza di limone, mifchiate ogni cofa infieme con un poco di butirro frefco fquagliato, quanto un ovo, o poco più, e quando detta compofizione farà pronta, la metterete dentro di una tortiera guernita colla fua crofta di pane fina, o sfogliata.

Mettete le fue bende a detta torta, e fatela cuocere, e quando farà cotta, o a poco preffo, bifognerà inzuccherarla, ed inaffiarla con qualche goccia d'acqua rofa, e poi ritornarla nel forno per poco tempo, dipoi la cavarete fuora, e la polverizzerete di nuovo con del zucchero.

IX.

Torta di frutto crudo.

GUernite la tortiera con una crofta di pafta fina, o sfogliata, mettetevi una pofata di zucchero, dipoi la guernirete con dell'uva fpina roffa fgranita, ovvero con dell'agrefta granita, o con delle cerafe mature, con de' bricocoli tagliati per metà, ovvero con delle prugne pelate; potete anche cavar fuori l'anima, e fe vorrete mettere de' bricocoli dentro una torta, bifogna pelarli, e aggiungervi un poco di butirro, un poco di cannella polverizzata, alcune fettoline di fcorza di limone fecche,

e una

e una manciata, o più zucchero, secondo la grandezza della torta.

Allora coprirete quella torta con un foglio di pasta, che si frastaglierà in mezzo, dipoi l'indorerete, e metterete quella torta nel forno, e quando sarà cotta l'inzuccherarete per di sopra, e la ritornerete nel forno per poco tempo, e sarà fatta.

X.

Torta di Zucca, o di Melone.

PIgliate della polpa di zucca, o di melone, tagliatela in pezzi grossi quasi quanto una noce, fatela cuocere a mezzo, e a poco fuoco dentro dell'acqua sua, che renderà, avendo cura di rivoltare detti pezzi di quando in quando, acciò non si abbrucino; e se vorrete durare manco fatica, vi metterete un poco d'acqua, acciò si cuoce più presto e più facilmente, ma non sarà così saporita.

Quando sarà cotta detta zucca a mezzo, bisognerà cavarla fuora a secco, e lasciarla ben sgocciolare, o veramente la spremerete in mano, ovvero con una tela, acciò si scoli meglio: di poi la pesterete, o schiaccierete con una cucchiara.

In vece di preparare della zucca, o del melone nel modo suddetto potete pigliarne della zucca cruda, e pestarla, e poi farla mezzo cuocere con del brodo di carne, e con dell'acqua, e quando sarà mezzo cotta, come se fosse per friggerla col butirro, o veramente con l'oglio, la colerete con una stamigna, o tela grossa, o veramente con un setaccio, acciò di dividerne le fila.

Quando la zucca sarà preparata la metterete dentro d'una scodella, o bacile piccolo, aggiungetevi sei oncie di zucchero, o un poco più, un manipolo di specie, o veramente di can-

cannella polverizzata con un poco di sale, vi potete anche mettere de' pignoli, della passerina, con della scorza di limone tagliata in pezzetti, e della panna di Pasticciere, o veramente della mollica di pane bianco, e del tortello di mandorle, e marzapane, o veramente de' biscottini schiacciati, ovvero grosso quanto un ovo di mandorle dolci diligentemente pelate, e peste dentro un mortajo, vi potete anche mettere del formaggio fresco col fior di latte.

Aggiungete a queste cose quanto occorrerà del butirro fresco squagliato, o veramente della midolla, o grasso di Porco tagliato in pezzetti, e se farà giorno grasso, in vece di di Pasticciere, vi aggiungerete alcuni torli d' ova crudi.

Mischiate quelle cose insieme, e riducetele in forma di ripieno, e se stenterete a farle incorporare, e condensare, vi aggiungerete alcune cucchiarate di latte per mischiar, ed incorporar meglio quella composizione.

Quando sarà pronto detto apparecchio, bisognerà stenderne abbastanza sopra d' una tortiera guernita con una crosta; dipoi bisognerà coprite detta torta con un foglio di pasta, e poi indorarla, e farla cuocere, e quando sarà cotta l' ungerete per sopra con del butirro, e vi spargerete sopra alcune goccie di acqua rosa.

XI.

Torta di Mela.

GUernirete una tortiera con una crosta, di poi mettetevi una posata di zucchero, e guernitela con delle mela, o pera pelate, e minutamente trite, o veramente fettate, avendone prima levate l' anime, mischiandovi de' pignoli, della passerina, e della scorza di limone, se ne volete, spolverizzate ogni cosa con

con un poco di polvere di cannella, aggiungetevi anche del zucchero polverizzato a discrezione, con un poco di butirro fresco, v. g. grosso quanto una noce, o in circa; per una tortiera mezzana, coprirete quella torta, come un' altra torta di frutto, e l' infornerete quando sarà indorata, e quando sarà cotta la polverizzerete con del zucchero, e la ritornerete nel forno per poco tempo.

XII.

Torta, o Pasticcio di Mela, o Pera, o d' altro frutto crudo.

FAte la crosta di grandezza, e figura che vi parerà, dipoi la guernirete d' una posata di zucchero per di dentro, aggiungete delle mela, od altro frutto tagliato in quarti, dopo d' averne levato anche il di dentro, e la pelle, aggiungetevi un pezzo di butirro fresco, con qualche poco di cannella polverizzata, o veramente dell' anice verde, in cambio di butirro potete mettere della midolla in quelle Torte, o Pasticci di frutti, con de' pignoli, passerina, o prugne damascene, o delle susine secche, con della scorza di limone fettata; potete anche polverizzare detta composizione per di sopra con una manciata di zucchero polverizzato.

Coprite poi quella Torta o Pasticcio, e infornatela.

XIII.

Torta di Confetti.

GUernite la vostra tortiera con una crosta di pasta, dipoi vi metterete dentro un poco di zucchero in polvere, dipoi bisognerà stendere i vostri confetti nella vostra crosta, pote-

potete aggiungervi un poco di ſcorza di limone ſottilmente fettata; aggiungetevi ancora un poco di zucchero per di ſopra con un poco d' acqua roſa.

Coprite la voſtra torta con un foglio di paſta fraſtagliata in mezzo, come abbiamo propoſto nel Capitolo della torta di Mela; dorate per diſopra quella torta, infornatela, e fatela cuocere preſtamente, perchè ſolo vi è da cuocere la croſta.

Quando ſarà cotta, la inzucchererete per diſopra, dipoi la ritornerete nel forno per un poco di tempo, ed avendola cavata fuori, la polverizzerete di zucchero.

XIV.

Altra Torta a foggia di Torta Confettata.

PIgliate de' frutti ſeccati nel forno, ovvero al Sole, e fateli bollire nell' acqua per ammollirli, v. g. suſine ſecche, o dattoli, ovvero una damaſcena, potete mettervi del zucchero.

Quando il frutto ſarà ammollito baſtevolmente, biſognerà levarne l'anima, dipoi peſterete detto frutto, che caverete la ſoſtanza, colandolo con un ſetaccio, aggiungetevi del zucchero, un poco di farina, con un tantino di cannella ammaccata, miſchiate ogni coſa inſieme, e poi ne fornirete la voſtra croſta, e finirete quella torta, come al Capitolo precedente.

XV.

Torta di franci panna.

STendete ſopra della tavola dodici oncie di fior di farina, con del ſale a diſcrezione, biſogna ſtemperare quella farina in un luogo freſco con delle chiare d'ova finchè baſti per ridurla molle, come la sfogliata.

Quando detta paſta ſarà pronta, la laſcierete

ſtare per pochiſſimo tempo, acciò la poſſiate maneggiare meglio, dipoi biſognerà ſtenderla ſopra della tavola, e farla più ſottile, che ſi potrà.

Subito dopo che ſia ſteſa la paſta, ungerete il fondo d' una tortiera con dello ſtrutto, e ſi ſtenderà una parte della paſta per fare una croſta, ripiegando la paſta di ſopra, ed ungere quel piego di paſta con dello ſtrutto, e piegare un' altra volta la paſta: che faranno quattro pieghi, ſenza ungerlo più di ſtrutto.

Quando detta croſta ſarà così piegata in quattro, vi metterete quanto vi occorrerà della compoſizione ſeguente, la quale ha da eſſere pronta quando comporrete la torta.

Mettete una foglietta di fior di latte dentro un pajuolo, ſenza che detto fior di latte ſia sbattuto, aggiungetevi quattro torli d' ova, un pizzicotto di ſale, ed un poco di fior di farina, ſtemperate ogni coſa inſieme, e fatele bollire in circa mezz' ora, rimenando ſempre quella compoſizione finchè ſia condenſata, come della pappa quando è cotta.

Quando quella pappa ſarà cotta ſi verſerà dentro una ſcodella, e quando ſarà quaſi fredda, vi aggiungerere quattr' oncie di piſtacchi pellati dentro dell' acqua calda, come delle mandorle, le quali ſi peſteranno groſſamente dentro un mortajo di marmo, come ſe foſſe per far tortelli di mandorle, e marzapane, aggiungetevi ancora ſei odcie buone di zucchero in polvere, un manipolo di cannella battuta, una fetta di limone confettata, e ſpezzata minutamente, una ventina di pignoli, ed un buon pizzicotto di paſſerina: vi ſi può aggiungere nell' iſteſſo tempo un poco d' ambragriſa, e del muſchio ſtemperati dentro una cucchiarata d' acqua di fior di melangogolo, o veramente d' acqua roſa, e della midolla di Vaccina ſchiacciati groſſo la metà d' un ova, miſchiando inſieme tutte quelle

le cose, e metterne quanto ve ne occorrerà.

Quando la torta sarà abbastanza piena di quella composizione bisognerà ripiegare quattro volte la pasta sopra di essa composizione per far il coperchio, ed ungere di strutto il sopra di ciascheduno foglio di pasta.

Dipoi si taglierà l'orlo della pasta, cioè della torta, e bisognerà spremerlo, cioè calcarlo colle due dita grosse, per attaccare insieme li due fogli di pasta, in modo che siano bene saldati insieme, acciocchè la roba non esca fuora, si può anche garbeggiare a discrezione l'orlo della torta.

Bisognerà anche frastagliare li fogli sopra del coperchio, senza toccare quelli di sotto, il che si farà con un coltello, o temperino, ovvero farvi delle spaccature, che non arrivino più avanti del secondo foglio del coperchio, acciò l'apparecchio non vada via.

Bisogna indorare la torta per di sopra, e metterla nel forno sopra un poco di bragia poco gagliarda, e che la tortiera sia ben dritta, cioè assettata egualmente, che non penda più da una parte, che dell'altra.

Vi vuole quasi un'ora per cuocere quella Pasticcieria, la quale diventa spessa quasi un mezzo palmo.

Quando quella torta, è cotta, cavata fuori dal forno, la spolverizzerete per di sopra con del zucchero, e la inaffierete con alcune goccie d'acqua rosa, o di fior di farina, dipoi si rimetterà alla bocca del forno, acciò si condensi, la qual cosa si fa in un mezzo quarto d'ora, ed allora sarà pronta da mettere in tavola.

MO-

MODO BUONISSIMO

Di fare

UNA FOGLIANTINA.

CAPITOLO NONO.

METtete dentro una fcodella della panna di Pafticciere groffa quanto due ova, quattr'oncie di zucchero polverizzato, un torlo d'ova crudo, un pizzicotto di pafferina, altrettanti pignoli, e fcorza di limone fecca, e tagliata minutamente, uno o due tortelli di mandorle, e marzapane, e fchiacciateli, un poco di cannella in polvere, e dell' acqua rofa buona, bifogna ben mifchiare quelle cofe infieme con un cucchiaro d' argento, ed aggiungervi alcune goccie d' acqua di fior di melangolo, o di fucco di limone, ma poco dell' uno, e dell' altro.

O veramente in cambio di tutti quefti ingredienti potete comporre l'apparecchio folo con della panna di Pafticciere, della mollica di pane bianco, e del bifcottino fchiacciato, un poco di pafferina, del zucchero, un poco di cannella con alcune goccie di fucco di limone.

Effendo fatto l'apparecchio, fi faranno due crofte sfogliate grandi, e fpeffe quanto un tondino da tavola, mettete una delle dette crofte fopra un pezzo di carta, fopra del quale fi metterà il detto apparecchio, il quale bifognerà ftendere con una cucchiara, dipoi bagnerete un poco l'orlo della crofta, e poi fi coprirà coll'altra crofta, o foglio di pafta, bifognerà congiungere diligentemente gli orli delle due crofte a foggia di focaccia, e metterete la fogliantina nel forno, la quale farà cotta fra mezz'ora o in circa.

Quan-

Quando quella pasticcieria farà quasi cotta, polverizzatela di zucchero, e l'inaffiarete con acqua rosa, o di fior di melangolo, e poi rimettetela nel forno per far congelare il zucchero, ed avendola levata dal forno si spolverizzerà di nuovo col zucchero.

Si può comporre, e far cuocere una fogliattina dentro una tortiera; se ne ponno fare anche delle piccole di tal grandezza, che vi parerà.

MODO PER FARE

DELLE FOCACCIE.

CAPITOLO DECIMO.

FAte la vostra crosta, la pasta non ha da essere così fina, che se fosse per fare una torta, fatela spessa quanto un testone al più secondo la sua grandezza, facendo il mezzo del fondo più spesso del resto.

Essendo asciugata la crosta, la guernirete di panna da Pasticciere, o veramente di confetti, e frutti, o formaggio, che bisognerà inzuccherare, mettevi della passerina, de' pignuoli, cannella, o spezieria dolce polverizzata, del butirro fresco, ed altri ingredienti, come se fosse per fare una torta.

Quando la focaccia sarà fornita, vi metterete le sue bende di pasta, dipoi s'inzuccherà, e s'infornerà, e quando sia cotta la polverizzarete di nuovo col zucchero, con alcune goccie di acqua rosa.

Le piccole Focaccie si fanno nell'istesso modo.

II.

Facaccia di Formaggio.

PIgliate del formaggio molle col fior di latte grosso quanto due pugni, e del for-

maggio secco, e un poco affinato, e raspato, o solamente tagliato in pezzetti, grosso quanto una, o due noci, del sale a discrezione, ed in circa quattr'oncie di buon butirro squagliato, e senza sale, aggiungetevi uno, o due ova; mischiate ogni cosa insieme, e maneggiatele bene per incorporarle, aggiúngendovi un poco d' acqua fredda, se l'apparecchio è troppo denso; ma se il formaggìo che adoprate è ben molle, e la spruzza del latte, non bisognerà mettervi acqua, al contrario bisogna sgocciolare il latte, perchè la composizione sarebbe troppo gravosa; ridurrete l' apparecchio come della pappa ben cotta, e densa come colla: bisogna anche aggiungervi del fior di farina, o del pane bianco grosso quanto un ovo.

Empite la focaccia di quell' apparecchio, o ripieno, mettetela nel forno, e quando sia cotta la polverizzarete di zucchero.

Notate, che si può adoperare del buon grasso di Porco in vece di butirro per far dette focaccie di cascio.

III.

Altre Torle di Cascio più fine chiamate Focacce d' Amico.

SBattete due, o tre torli d'ova, con una branca di zucchero polverizzato, e quando saranno bene stemperati, versateli nella crosta della focaccia, stendetevi quell' apparecchio, di poi si metterà di sopra del ripieno del formaggio quanto ve ne occorrerà, ed altri ingredienti proposti per fare le focaccie ordinarie col formaggio.

Essendo guernita la focaccia abbastanza, fatela cuocere, e quando sarà quasi cotta polverizzatela di zucchero, ed inaffiatela con un poco d' acqua rosa: rimettetela nel forno per fini-

finire di farla cuocere, e per far congelare il zucchero.

IV.

Altra Focaccia col Formaggio.

FOrmate la voſtra croſta, e quando ſarà raſciugata, ed aſſodata, guernitela d'una poſata di buon caſcio, v. g. d'un buon angelotto ſe ne metterà in circa groſſo quanto un dito, e ſia tagliato a pezzetti, o veramente ſchiacciato, aggiungetevi a diſcrezion del buon butirro freſco per di ſopra, con alcuni torli d'uova sbattuti, fate cuocere quella focaccia, detta bottone in Picardia, e fa trovar buono il vino.

Quella focaccia ſarà più delicata ſe miſchiarete l'ova, il butirro, il formaggio, ed il reſto del condimento per ridurlo in ripieno, col quale ſi guernirà la croſta; anzi in cambio di formaggio ſecco, ſarà più a propoſito di adoperare due ſorti di formaggio molle, de'quali l'uno ſia più freſco dell'altro.

V.

Altra Focaccia, o Torta col Formaggio.

PIgliate mezza libbra di formaggio graſſo, cioè ravagiuolo, ma bene aſciutto amaccatelo ſopra della tavola, vi ſi aggiungerà ſei oncie di buon fior di latte dolce, e ſpeſſo, un pizzicotto di foglia di petroſello ben tritto, tre torli d'uova, con un tantino di latte: miſchiate bene ogni coſa inſieme, e quando quell'apparecchio ſarà convertito in ripieno, ben miſchiato, mettetelo ſopra una croſta di paſta fina groſſa due teſtoni, e largo quanto un tondo, mettete ſopra detto ripieno due oncie di buon butirro freſco ſpezzato: coprite detta

composizione con un coperchio di pasta fina, e sottile, bagnate gli orli con un poco d'acqua, attaccandoli insieme con diligenza; facendovi un cordone lavorato a piacere vostro; quella focaccia, rassomiglia ad una torta piccola: bisogna indorare il coperchio per fare una spaccatura mezzana, che sia in croce in mezzo al coperchio per dar aria, e starà bene alzar un tantino l'estremità, o punta di detta spaccatura, fate cuocere quella Pasticcieria, la quale si cuocerà fra mezz'ora in circa.

MODO DI FARE

TORTE, DETTE RATTONI.

CAPITOLO UNDECIMO.

METtete sopra della tavola, v. g. dodici oncie di farina fina, quattr'oncie buone di butirro; ed in circa mezz'oncia di sale con mezza foglietta di acqua incirca, la quale ha da essere tiepida; mischiate bene quelle cose insieme, e riducetele in pasta sottile, e soda; bisogna, che detta pasta sia un poco molle, mettete un poco di detta pasta sopra un poco di carta unta di butirro, formandola a foggia di pizza, fateli spessi quanto due testoni, grandi quanto un tondo da tavola, più o manco secondo il vostro gusto, lasciando un poco d'orlo: bisogna guernire, o empire un poco il Rattone col medesimo ripieno delle focaccie di cascio, e dipoi gli farete cuocere

III.

Altro modo di Rattone.

PIgliate tre, o quattro cucchiarate di fior di farina, o di farina di riso, ftemperateli con del latte in modo, che l'apparecchio fia denfo, come della pappa ben cotta, aggiungetevi un poco di fale ben pefto, potete anche ftemperarvi uno, o due torli d'uova, a veramente aggiungervi un tortello di mandorle, e marzapane, ovvero una cucchiara di mandorle pellate, e ben tritte; ma non occorre aggiungervi nè tortelli di mandorle, nè delle mandorle, nè de' torli d'uova.

Effendo pronto l' apparecchio farete fquagliare groffo quanto un uovo di buon butirro frefco dentro un pajolo un poco grandetto, o veramente dentro una tortiera mezzana, e quando farà disfatto, e mezzo fauro, e ben caldo, vuotatevi la detta roba, facendo in modo, che fia egualmente ftefa nel pajolo, o tortiera, e che non fia più fpeffa della larghezza del dito piccolo, o in circa, lafciate cuocere il Rattone a poco a poco fopra un fuoco mezzano fenza coprirlo, guardate di quando in quando, acciò non abbruciaffe per di fotto, e quando farà colorito di fopra ed abbruftolito abbaftanza, rivoltatelo, acciocchè l'altra parte fi cuoci, e fi colorifca, il che effendo fatto l' aggiufterete fopra un tondo, e lo polverizzerete di zucchero fotto, e fopra.

MODO DI FARE
DELLE LATTAJUOLE.
CAPITOLO DUODECIMO.

MEttete dentro un bacile, o catino, v. g. tre oncie di fior di farina; colla chiara, e torla di due uova, ſtemprate bene ogni coſa inſieme con una cucchiara, verſatevi un poco di latte a poco a poco con del ſale a diſcrezione, perchè ve ne vuol poco, ſtemprate bene quella farina, o apparecchio, come ſe foſſe per far della polenta, e quando ſarà ben miſchiata detta compoſizione, aggiungete una foglietta di latte, la quale biſognerà ſtemperare colle coſe ſuddette, come da far della pappa; e ſe non aveſte latte di Vacca, nè di qualſivoglia altra ſorte, ſi potrà adoperar il latte di mandorle, ed in tal caſo vi vorrà un poco più di fior di farina.

Eſſendo pronto detto apparecchio ſi aggiuſterà una croſta dentro la tortiera, ed eſſendo detta tortiera nel forno, l' empirete abbaſtanza dell' apparecchio ſuddetto. Si farà cuocere detta Paſticcieria, e quando ſarà cotta, e fuori del forno, ſi farà dentro una ſpaccatura in forma di croce ſenza toccar la croſta, dipoi ſi metterà in detta ſpaccatura groſſo quanto una noce, o in circa del buon butirro non ſalato, due oncie buone di zucchero polverizzato con un poco d' acqua roſa, dipoi rimettete la voſtra lattajuola nel forno, acciò che il butirro, ed il zucchero ſi disfaccino, e acciocchè detta Paſticcieria ne pigli il ſapore, il che ſi sbriga preſto, e poi ſi caverà fuora dal forno. E ſe non avete tortiere, biſognerà pigliare un pezzo di paſta, non così fina per formarne una croſta grande a foggia d' una torta, laſciandoli la larghezza di due dita dell' orlo,

Eſpo-

Esponete all'aria detta crosta durante qualche tempo, acciò s'asciughi, e diventi soda, e poi quando si vorrà finire la lattajuola si metterà nel fondo di quella crosta del butirro non salato grosso quanto una noce piccola, infornate quella crosta, acciò diventi ferma, dipoi verserete in circa la quarta parte del ripieno, che vi vorrebbe per empire detta focaccia, o lattajuola, e poco dopo ve ne metterete altrettanto, dipoi si finirà d'empire abbastanza del medesimo apparecchio.

Vi vuole una buona mezz'ora per cuocere una lattajuola, o torta d'una foglietta di latte.

Quando sarà cotta detta lattajuola, vi potete aggiungere del butirro, del zucchero, ed acqua rosa, come abbiamo detto di sopra.

MODO DI FARE

TORTE DI CASCIO, DETTO TALEMUSE.

CAPITOLO DECIMOTERZO.

PIgliate del formaggio fresco, molle, e col fior di latte, grosso quanto due pugni, una buona brancata di farina, un uovo, e del sale a discrezione, potete aggiungervi, grosso quanto un uovo, del formaggio affinato, secco, e tritto minuto, o veramente grattato, mischiate dette cose insieme, chiudete detto apparecchio dentro di una Talemusa, che è a tre punte, indorate detta Talemusa, ed infornatela.

Notate, che le Talemuse non s'empiono del tutto, perchè la roba, che vi è dentro, si gonfia, ed uscirebbe fuora nel cuocete.

MODO DI FARE

UNA FOCACCIA MOLLE, E SQUISITA DENTRO UNA TORTIERA.

CAPITOLO DECIMOQUARTO.

PIgliate due formaggietti freſchi non ſalati, col fior di latte, che peſerà ognuno in circa ſei oncie, metteteli dentro di una ſcodella, o bacine piccolo, ſchiacciandoli con una cucchiara, dipoi vi aggiungerete quattr' oncie di buon butirro non ſalato, e ſquagliato, aggiungetevi poi tre o quattr' uova, le quali biſognerà incorporare con quell' apparecchio uno dopo l' altro, e vi miſchiarete a poco a poco tre cucchiarate di fior di farina, o veramente di mollica di pane bianco ben minuta, o veramente del biſcottino raſpato ben minuto, groſſo quanto un uovo piccolo, aggiungetevi un tortello di mandorle, e marzapane trito ben minuto: con due o tre cucchiarate di zucchero polverizzato, che fa in circa un' oncia di zucchero, condite detto apparecchio con un poco di ſal minuto, di poi biſognerà aſſaggiare detto ripieno, per vedere ſe ſarà ſalato abbaſtanza; il detto ripieno dee eſſere a un di preſſo come la pappa, che ſi dà a' putti, e ſe vi pare che detto ripieno ſia troppo denſo, vi ſi potrà miſchiare una cucchiarata piccola di latte, o acqua per farla più liquida.

Quando ſarà condito detto ripieno, biſognerà ungere una tortiera con un poco di butirro freſco, dipoi ſi metterà nella detta tortiera del ſuddetto ripieno, finchè ve ne ſia da per tutto ſpeſſo quanto un dito.

Si ſcuoterà un poco la tortiera per appianire; ed eguagliare detto ripieno, dipoi ſi metterà detta tortiera nel forno, o veramente ſu

la

la bragia, ed in tal caso si copre la tortiera con un coperchio, sopra di cui si metterà della cenere calda, e della bragia sopra, mettendola egualmente da per tutto.

Se sarà coperta la tortiera, si scoprirà ogni poco, per vedere se sarà cotta la focaccia, e se si colorisce più in un luogo, che nell' altro, in quel caso si leverà della bragia da quel luogo troppo colorito.

Se quella focaccia gonfia assai nel cuocere, in modo che venga a toccare il coperchio della tortiera sarà segno di troppo fuoco, ovvero, che detta focaccia è troppo spessa, e però leverete un poco di fuoco, o veramente serrate più in dentro la tortiera; tenendola scoperta per qualche tempo per dar un poco d' aria alla pizza, acciocchè si gonfi: dipoi si coprirà di nuovo la tortiera con un poco di bragia sul coperchio, rimettendola su la cenere calda per finir di cuocere detta focaccia. Vi vorrà in circa tre quarti d' ora per far cuocere detta focaccia.

Quando sarà cotta abbastanza, si metterà sopra d' un tondo grande da tavola, polverizzando di zucchero, e si mangia calda, e fredda.

Se farete cuocere detta focaccia dentro un forno, non occorre coprire la tortiera, si cuocerà più facilmente, e la potrete fare più densa, o più spessa, v. g. gli si darà la grossezza del dito grosso, o un poco più a proporzione dell' altezza della tortiera.

Notate, che si può aggiungere nell' apparecchio, o ripieno di detta pizza, due oncie di mandorle dolci pelate, e peste bene; in vece d' un tortello di mandorle, e marzapane vi potete anche mettere un' oncia di buoni pignoli grossamente ammaccato, massime se non vi si metterà del tortello di mandorle, e marzapane, vi si può aggiungere un poco di scorza di limone, o veramente pasta di albicocca, o veramente d' altri simili conferri,

ma quelli ingredienti ſono ſuperflui, perchè ſe ben non vi ſaranno nè mandorle, nè pignoli, non reſterà per queſto d' eſſer ſquiſitiſſima detta focaccia, e ſarà più facile di fare.

II.

Focaccie molli ſenza formaggio.

METtete ſopra d'una tavola, o veramente dentro un bacile, o conca di legno in circa una libbra, e mezza di fior di farina, fate un foſſetto nel mezzo, nel quale vi metterete quaſi una libbra di butirro freſco non ſalato, e che ſia battuto, e ſe detto butirro ſarà troppo duro ſi maneggierà ben bene colle mani per ammollirlo, mettete anche una foglietta in circa di fior di latte con detto butirro, ſecondo la miſura del vino; e non del latte, e perchè ve ne ſarebbe troppo, aggiungetevi vicino ad un' oncia di ſale ammaccato, mettendovi anche quattr' uova freſche.

Notate, che non ſi mette tutt' in una volta il fior di latte, perchè baſterà ſolo la metà, o li due terzi della foglietta.

Miſchiate bene ogni coſa inſieme, rimettendovi del fior di latte di quando in quando per ſtemperar bene detto apparecchio finchè non vi ſiano più grumoli, o cali nella paſta, e ch' ella ſia ferma, e ſoda abbaſtanza, da poterſi ſoſtenere a foggia di pizza ſu la carta ſenza ſtenderſi in qua ed in là, quando ſarà ſteſa a foggia di pizza.

Quando dunque vi parerà, che detta paſta ſia impaſtata bene, biſognerà aſſaggiarla per ſapere ſe ſarà ſalata abbaſtanza, dipoi ſi ridurrà in pezzi ſopra della carta unta di butirro.

Formate le voſtre focaccie, e fatele ſpeſſe quanto la larghezza del dito groſſo, o un poco più, e fatele grandi quanto un tondo da ta-

tavola mezzano, più o manco secondo il gusto vostro, dipoi s'indoreranno per di sopra.

Infornate quelle focaccie, le quali stanno tre quarti d'ora a cuocere.

Il forno ha da esser caldo, come se fosse per cuocere del pane casalegno, o altro pane mezzanamente grosso, e se il forno non sarà caldo abbastanza, le focaccie non potranno colorirsi, ed al contrario, se fosse troppo caldo il forno, le pizze non si potrebbe ben cuocere per di dentro.

III.

Altra Focaccia molle senza Formaggio, che si ha da fare dentro una Tortiera.

METtete dentro una pignatta di terra, o veramente dentro una scodella, dodici oncie di fior di farina, stemperatevi otto uova con una cucchiarata di buona lavatura di birra, dipoi vi si aggiungerà quattr'oncie buone, o un poco più di butirro squagliato sul fuoco con cinque oncie e mezza di latte.

Mischiate bene detto apparecchio, e conditelo di sale bene ammaccato: assaggiate detta composizione, e se sarà salata abbastanza, si coprirà con un panno caldo, mettendola vicino al fuoco, in modo che non senta se non un calor dolce e lento, lasciatela così vicino al fuoco un'ora in circa, acciò detto ripieno si gonfj, e si leviti.

Quando quell'apparecchio si sarà gonfiato, si farà distruggere dentro una tortiera bastevolmente grande in circa due oncie di buon butirro non salato, dipoi vi verserete l'apparecchio, o ripieno, poi si coprirà la tortiera col suo coperchio, mettendovi del fuoco sotto e sopra, e fate cuocere detta foccacia.

Vi vuol in circa tre quarti d'ora o più per far cuocere una di quelle.

Quando ſia cotta detta focaccia, ſi può mangiare ſenza farvi più altro, o veramente ſubito che ſia cotta, e cavata fuora della tortiera ſi dividerà il di ſotto dal di ſopra con un coltello, o veramente con un filo, tagliandola per mezzo alla mollica, e roveſcierete il di ſopra per bagnare la mollica della focaccia con del buon butirro ſquagliato, il quale verſerete di dentro, dipoi vi aggiungerete del zucchero polverizzato, con un poco d' acqua roſa, o acqua di cannella, dipoi tornerete a giungere inſieme le due metà della pizza, e laſciarete ſtare così vicino al fuoco per qualche tempo, in modo che non ſi rapprenda prima di mangiarla.

Notate, che detta pizza è molto ſpeſſa, e però ſi può levare una parte della mollica, non laſcjandovi altro che le due croſte guernite con un poco di mollica a foggia d' una croſtadella.

IV.

Altra Focaccia molle ſenza Formaggio, la quale vien detta da' Fiaminghi Pane coll' Uova.

METtete dentro un bacino, o veramente ſopra di una tavola una libbra, e mezza di fior di farina, mettetevi due uova, aggiungetevi mezza libbra di butirro freſco fatto ſquagliare ſul fuoco con cinque oncie, e mezza di latte: mettete ancora in detto apparecchio una buona cucchiarata di levatura di birra ſpeſſa, e più che manco, con del ſale a diſcrezione.

Biſogna ben miſchiare tutte le ſuddette coſe inſieme, per ridurle in paſta ſoda, ed impaſtando detta paſta ſi anderà polverizzando di quando in quando con un poco di farina.

La paſta eſſendo ben impaſtata sarà ferma, e ſoda, ed allora la formarete a foggia d' un

pane,

pane, e la metterete ſopra d'un foglio di carta, dipoi la copritete con una ſalvietta calda.

Biſognerà mettere quella paſta vicino al fuoco, ma non troppo, perchè la parte vicina s'indurirebbe.

Laſcierete quella paſta al caldo moderato ſin tanto, che ſia abbaſtanza levitata, vi vorranno in circa cinque quarti d'ora per farla levitare, e quando ſarà ſufficientemente levitata, e che comincierà a far delle ſpaccature, la formerete a foggia d'una focaccia, la quale biſognerà indorar per di ſopra, dipoi metterete quella focaccia al forno.

Il fornò ha da eſſer caldo quaſi foſſe per far cuocere del pane mezzanamente groſſo.

Vi vuole in circa mezz'ora, o tre quarti d'ora per cuocerla, e quando ſarà cavata dal forno, potete polverizzarla di zucchero, e di qualche goccia d'acqua roſa avanti di ſervirla in tavola, il che non occorre.

V.

Pizza alla Dama Suſanna.

METtete ſopra d'una tavola dodici oncie di fior di farina, fatevi una buca, nella quale metterete otto torli d'uova con due chiare, con mezz'oncia di ſale ammaccato, aggiungetevi dodici oncie di buon butirro freſco, che avrete fatto disfare dentro d'una ſcodella ſul fuoco con cinque oncie, e mezza di latte, o più preſto di fior di latte; biſogna, che quel latte, ed il butirro ſiano ben caldi, e quaſi bolla quando ſi mette dentro l'apparecchio, mettendovi anche quello, che ſarà nel fondo della ſcodella.

Miſchiate bene tutte quelle robe, fin tanto, che quella tempera, o paſta ſia quaſi fredda, dipoi ſi laſcerà raffreddare del tutto per lo ſpazio di mezz'ora, acciò diventi ſoda, ed

in

in tanto ſi farà il levito ſeguente, il quale ſi comincierà a fare un buon quarto d'ora dopo, che la paſta ſarà apparecchiata.

Mettete ſopra della tavola quattr'oncie di fior di farina, fatevi una buca, mettendovi due oncie di lavatura ſpeſſa, aggiungetevi un poco di latte, o panna calda, fin che baſti per ridurre quelle coſe in paſta ben incorporata, ed alquanto molle col maneggiarle, e rimenarle bene ſu la tavola, e quando detta paſta farà impaſtata abbaſtanza, la formerete a foggia d'una pagnotta, laſciandola ſtare così in circa mezzo quarto d'ora, o veramente fin tanto, che quel levito ſia gonfiato abbaſtanza, e cominci a ſpaccarſi per di ſopra, baſtando tener detto levito in luogo un poco caldo.

Subito, che il levito comincierà a ſpaccarſi per di ſopra, e ſcaggiare, lo miſchierete colla ſuddetta paſta; rimenateli bene inſieme, di poi formerete tutta quella paſta, fatene una pagnotta, mettetele ſopra d'un foglio di carta, e formatala a foggia d'una focaccia, o pizza, facendola ſpeſſa quanto il dito groſſo, indoratela, e laſciatela ripoſare in circa un'ora buona ſe ſarà d'Eſtate, e due ore buone ſe ſarà d'Inverno, mettendola in un luogo, che non ſia freddo.

Quando quella focaccia ſarà pronta da infornare, garbeggierete l'orlo, e fraſtaglierete il di ſopra ben fondo con un coltello, e ſubito s'infornerà; biſogna darle un calor dolce, e laſciarla cuocere adagio, e ſarà cotta fra un'ora, non cavandola fuora ſe non è ben aſciugata per di dentro, acciò non ſi rompa.

VI.

Foccaccie molli col Cascio.

PIgliate del formaggio fresco col suo fior di latte grosso quanto due pugni, salatelo con del sale minuto, mettetevi anche mezza libbra di buon butirro non salato, rompetevi due uova, e se il formaggio è un poco asciutto e manco umido di quello, che dovrebbe essere per fare quelle pizze, bisognerà aggiungervi un poco d' acqua per poterla ben mischiare: bisogna anche aggiungervi vicino a dodici oncie di fior di farina, rimenando bene tutte quelle cose insieme per mischiarle bene, quando detto apparecchio sarà pronto, bisognerà ungere un foglio di carta, e stendervi sopra la pasta per formarne una focaccia spessa quanto la larghezza di due dita: indoratele per di sopra, ed informatele, bastando solo manco di mezz' ora per cuocerla.

VII.

Focaccia Vajuolata.

FAte della pasta come quella della focaccia molle col formaggio, stendetela sopra della carta a foggia d' una focaccia, e fatela spessa quanto la larghezza di tre dita, di poi si anderà ripiegando l' orlo attorno alto quanto tre dita, come se voleste fare una torta, calcando un poco al mezzo di quella focaccia colla mano.

All' ora pigliate in circa quattr' oncie di formaggio affinato conforme il gusto vostro, tagliatelo in pezzetti grossi in circa come dadi, li quali pezzi metterete sopra la focaccia, e secondo che taglierete detti pezzetti, bisogna spremerli colla mano per fargli entrare dentro della focaccia; bisognerà poi mischiare fra quei

pez-

pezzetti di formaggio, quattr' oncie buone di buon butirro non salato, tagliato pure a pezzetti, aggiungendovi un uovo sbattuto, dipoi alzare, e piegare per di dentro l' orlo della focaccia.

Quella focaccia si cuoce in mezz' ora in circa, dandogli un calore come all' altre Pasticcierie.

Quelli, ai quali piace il formaggio assai, fanno fare quelle focaccie doppie, e per tal effetto si fanno dette croste spesse quanto la larghezza d' un dito, e sopra la crosta di sotto vi si mette una posata di formaggio fino, dipoi si cuopre coll' altra crosta, o si cangiungono insieme, e si finirà quella focaccia, come abbiamo detto qui sopra.

VIII.

Focaccia di Milano.

Mettete sopra una tavola diciotto oncie di fior di farina, fatevi una buca, e mettetevi una libbra di butirro, e che non sia duro, rompetevi anche due o tre uova, aggiungetevi del buon formaggio molle col suo fior di latte grosso quanto un pugno, con del sale per condire quell' apparecchio, il quale si ha da rimenar bene, e ridurlo in pasta, aggiungendovi un poco d' acqua.

Quando quella pasta sarà ben rimenata, la stenderete a foggia di focaccia sopra della carta unta di butirro, facendo detta focaccia spessa quanto la larghezza di due dita; potete anche garbeggiare l' orlo, indoratela per di sopra una volta o due, rigandola con un coltello, e si può puntare certi luoghi.

Basta una mezz' ora per farla cuocere.

E se volete, che quella focaccia sia ben asciutta, bisognerà lasciarla a punto asciugare nel forno.

Le focaccie Regie ſi fanno come quelle di Milano, ma ſi fanno meno fine, e li Paſticcieri vi mettono della lavatura di birra.

IX.

Focaccia colle Mandorle.

Mettete ſopra una tavola, v. g. dodici oncie buone di fior di farina, o un poco più, fatevi una buca in mezzo, mettendovi vicino a mezza libbra di zucchero in polvere, ſtendete quel zucchero in quella buca, aggiungetevi mezza libbra di mandorle dolci pelate, e battute, o veramente dentro un mortajo di marmo, mettetevi anche quattr' oncie buone di butirro non ſalato con un poco di ſal minuto, cioè la groſſezza d' una noce, con due o tre orli d' uova, ed un tantino d' acqua roſa.

Rimenate bene ogni coſa inſieme, e ſe la paſta vi pare troppo dura, vi aggiungerete un poco d' acqua roſa buona.

Quando quella ſarà apparecchiata biſognerà ſtenderla unitamente a foggia di pizza ſopra un poco di carta unta di butirro, fate detta pizza groſſa quanto un buon dito rigandolo di ſopra, come ſe voleſte ſegnarvi delle porzioni.

Qualche volta s' indora detta pizza per di ſopra, ma ſta meglio infornarla ſenza indorarla.

Biſognerà fare un fuoco dolce, e ſarà cotta, e raſciugata abbaſtanza in tempo di un' ora.

Allora la caverete dal forno, e ſe quella pizza non è indorata, biſognerà vernicarla con del zucchero, e però ſubito che ſarà cotta, e cavata dal forno, biſognerà ſtendervi di ſopra una vernice di zucchero ſottile quanto uno foglio di carta, dipoi la rimetterete alla bocca del forno per qualche tempo per aſciuttare la vernice, e ſarà finita.

E ſu-

E ſubito che ſarà fuori del forno ſi può trapuntare ſopra detta pizza della cannella, delle fette di ſcorza di limone confettata, cioè aſciutta, le quali ſi trapunteranno preſto preſto, nel mentre che la vernice ſarà calda.

X.

Focaccia sfogliata.

STendete della paſta sfogliata ſopra della carta, che non ſia unta, fate detta paſta ſpeſſa quanto la larghezza del dito groſſo, tagliandola attorno con un coltello per farla tonda a foggia d' una focaccia, indoratela per di ſopra, ed infornatela, che ſarà cotta, e raſciugata fra un' ora in circa.

MODO DI FARE

UN FLAMICHE, E UNA SPECIE DI PAN BIANCO, O FOCACCIA.

CAPITOLO DECIMOQUINTO.

MEttete ſopra d' una tavola polita in circa una libbra e mezza di buon formaggio graſſo un poco ſalato, fatto da pochi giorni, v. gr. da due o tre dì, o da dodici o tredici giorni al più, ſchiacciate quel formaggio colle mani, o veramente collo ſpinatojo, rimenandolo tanto, che non ſi ſentano più calli, ed allora aggiungerete una libbra e mezza di buon butirro non ſalato, due oncie o in circa di ſale ammaccato, ed otto o nove uova, rimenate bene ogni coſa inſieme finchè ſia bene miſchiato, come ſe foſſe paſta molle, o veramente del ripieno, ed allora lo ſtenderete ſopra della tavola, verſandovi dentro un bicchiere d' acqua fredda per ſtemperare, o disfar meglio quell' empitura, e farla più liquida, quaſi foſſero uova sbattute.

Al-

Allora piglierete in circa la quarta parte di fior di farina, cioè quattr' oncie, ſpargendone ſopra la detta empitura in circa i due terzi, che s' incopererà con quel ripieno, di poi vi ſi aggiungerà quaſi tutto il reſto della farina, eccettuatene due o tre manciate.

Eſſendo l' apparecchio ridotto in paſta ben miſchiata e disfatta, biſognerà ſpolverizzare quella paſta con un poco di farina, maneggiandola adagio per lo ſpazio di buon mezzo quarto d' ora, dipoi biſognerà ſtendere quella paſta una, o due volte collo ſpinatojo, dipoi ſi ridurrà in mezza, e ſi laſcierà anche ripoſare, e rifare lo ſpazio d' un mezzo quarto d' ora al più, ed all' ora ſi rotolerà quella paſta in lungo, tagliatela per farne delle focaccie di tal forma, che vi piacerà, facendole ſpeſſe quanto la larghezza di due, o tre dita conforme la loro grandezza. Si metteranno quelle pizze ſopra della carta unta di graſſo, o di buon butirro, di poi ſi garbeggierà l' orlo attorno attorno, rigando, e trapuntando, cioè sbucherando il di ſopra, ed indorandolo, dipoi ſi faranno cuocere quelle pizze.

Vi vorrà almeno una mezz' ora per farle ben cuocere, e vi vuole il forno caldo a poco preſſo, come ſe foſſe per far cuocere del pane di mezzana grandezza: tenete il forno turato, che ſi coloriſchino meglio, adocchiatele di quando in quando in quel mentre, che ſtanno dentro il forno per impedire, che non s' abbrucino, facendole cuocere a bell' agio, e però non biſogna ch' abbiano un calore troppo violento: non cavate quelle pizze fuora del forno ſe prima non ſono raſciugate abbaſtanza.

MO-

MODO PER FARE *UNA ROSATA.*

CAPITOLO DECIMOSESTO.

PIgliate groſſo quanto un pugno del formaggio freſco fatto l'iſteſſo giorno, che abbi il ſuo fior di latte: mettete detto formaggio dentro una ſcodella, rimenandolo bene, ed aggiungendovi alcuni pizzicotti di fior di farina, e ciò eſſendo fatto, biſognerà rompere due uova in quell'apparecchio, mettetevi anche una buona brancata di fior di farina, con un poco di ſale ammaccato, dipoi ſi ſtempereranno tutte quelle coſe inſieme con una cucchiara di legno.

Quando ſarà pronto quell'apparecchio, lo metterete ſopra della carta unta di butirro, ſtendendolo a foggia di pizza, e facendolo ſpeſſo quanto la larghezza d'un dito, dipoi lo metterete dentro il forno ben caldo: baſterà mezz'ora per cuocere detta Paſticcieria, e poi biſognerà cavarla dal forno, e dividerla in due parti per diſgiungere le due croſte intiere l'una dall'altra; indi poi le metterete ſeparatamente l'una dopo l'altra dentro un bacile, o altro vaſo comodo, nel quale vi ſia del buon butirro ſquagliato, e non ſalato una quantità baſtevole, e biſogna, che detto butirro ſia affinato, come ſi dirà nel Capitolo ſeguente. S'immergerà dentro detto butirro prima la croſta di ſotto, e poco dopo quella di ſopra, e poi ritirarla, e laſciarla ſgocciolare.

Quando quelle due croſte ſaranno ſgocciolate biſognerà polverizzarle bene di zucchero ſotto, e ſopra, ed inaffiarle per di dentro con un poco d'acqua roſa; potete anche guernire il di dentro della croſta di ſopra con delle fettoline di ſcorza di limone, dipoi la coprirete

colla

colla ſua croſta di ſopra ben inzuccherata, e rimetterete la roſata alla bocca del forno, acciocchè il zucchero ſi ghiacci, e mantenerla ſin che ſi vogli mangiare.

MODO DI RAFINARE

IL BUTTIRRO.

CAPITOLO DECIMOSETTIMO.

FAte ſquagliare del butirro freſco, e laſciatelo bollire a bell' agio ſopra della fiama, fin tanto, che ſi riſchiariſca, e che la ricotta ſia calata giù nel fondo, ed all' ora ſi leverà il vaſo dal fuoco, laſciate mezzo raffreddare il butirro, acciocchè la feccia cadi nel fondo, o veramente ſi raduni colla ſchiuma, di poi ſi ſchiumerà il butirro con diligenza, e lo metterete dentro vaſi di terra per adoperarlo nel voſtro biſogno.

MODO DI FARE

CAVOLINI.

CAPITOLO DECIMOTTAVO.

BIſogna fare la paſta di cavoli piccoli, come quella della roſata, ma che ſia un poco più ſoda.

Eſſendo fatta la paſta, biſogna ſtenderne ſeparatamente groſſo quanto un uovo ſopra della carta unta di butirro, fateli tondi, ed indorateli un poco, e fate adagio, dipoi gl' infornarete.

Biſogna, che il forno ſia ragionevolmente caldo.

Quando i cavolini ſaranno cotti, potrete tagliarli per metà, ed inzupparli dentro del butirro, e di poi condirli come una roſata.

Pi-

Pigliar de' cavoli tagliati in pezzetti, e mettereli dentro d' una fcodella con un poco di butirro falato, ed acqua rofa, e fargli rifcaldare, e mangiarli.

MODO DI FARE

DELLE CIALDE COL ZUCCHERO.

CAPITOLO DECIMONONO.

ROmpete tre uova dentro un bacile, aggiungetevi quattr' oncie di zucchero in polvere, e sbatteteli infieme; di poi vi metterete quattr' oncie di fior di farina, o un poco più, ftenderete ogni cofa infieme, di poi aggiungerete due oncie di buon butirro fquagliato, e non falato, ftemperando bene quell' apparecchio con una cucchiara, e fe vi parerà che l' apparecchio fia troppo debole, cioè troppo liquido, bifognerà aggiungervi un poco di zucchero, e farina per condenfarlo.

Quando quell' apparecchio farà pronto, bifognerà far rifcaldare il ferro dalle due parti, ma non afpettare, che faccia fumo, perchè farebbe troppo caldo, e brucierebbe le cialde.

All' ora dunque, quando il ferro farà caldo, bifogna aprirlo, e ftendervi dentro groffo quanto un ovo della voftra pafta, dipoi ferrarete il ferro adagio, e lo metterete ful fuoco, e lo rivolterete poco dopo fopra dell' altra parte, acciocchè la cialda fia cotta da tutte le parti, dipoi la caverete adagio dal modello, o ferro, e tagliatene preftamente gli orli bavofi.

Se quelle cialde reftano attaccate al ferro, bifognerà mifchiarvi un poco di farina, e del butirro, con un uovo.

Quelle cialde fono migliori fredde, che calde.

II.

Cialde col Latte, o colle Panna.

MEttete dentro un bacile dodici oncie di farina, rompete due, o tre uova, ſtemperatele inſieme con del fior di latte, (o del latte puro, ed un pizzicotto di ſale, aggiungetevi anche groſſo quanto due uova del formaggio col fior di latte freſco fatto, o veramente del formaggio molle col fiore, con quattr' oncie di buon butirro disfatto, e ancorchè non metteſte altro ſe non due oncie di butirro, ciò baſterebbe, purchè vi metteſte due oncie di buona midolla di Vaccina ammaccata minutamente.

Miſchiate bene tutte quelle coſe inſieme, e quando quell' apparecchio ſarà ben incorporato biſognerà mettere li modelli, ovvero ferri al fuoco, e fare delle cialde.

Quelle cialde ſi hanno da mangiar calde.

III.

Cialde col Caſcio fino.

MEttete dodici oncie di fior di farina dentro un bacile, rompetevi due uova, aggiungetevi quattr' oncie di butirro ſquagliato, groſſo quanto un uovo di formaggio molle, e del fino quanto due, o tre uova, ſpezzato minutamente a pezzi groſſi come ceci, aggiungetevi anche un poco di ſale ammaccato.

Miſchiate bene tutte quelle coſe inſieme, e riducetele in una paſta un poco molle, e ſe foſſe troppo ſoda, biſogna aggiungervi un poco d' acqua fredda nel mangiarla, o più preſto un poco di latte, o veramente del fior di latte.

Rimenate bene ogni coſa, finchè ſiano ridotte in paſta ben incorporata.

All'

All' ora metterete il ferro nel fuoco, e lo ſcalderete baſtevolmente d'ambe le parti, e piglierete in tanto un pezzo della paſta, e l' appianirete a foggia di croſta, quaſi grande il modello delle cialde, e ſpeſſa quanto un teſtone, e più lunga, che larga, e quando il ferro sarà caldo abbaſtanza, biſognerà mettere dentro di eſſo una di quelle croſte, ſerrate il ferro, e fate cuocere la cialda d'ambe le parti.

Dette cialde ſi mangiano piuttoſto calde, che fredde, e non s'aſpetta che ſi raffreddino.

Se vi parerà, che il formaggio fino s'attacchi al ferro, ſe non ne miſchierà dentro la compoſizione di quelle cialde, ma quando ne averete formato delle croſtine per farne delle cialde, ſpargerete ſopra di eſſe del formaggio fino tagliato a pezzi ſottili, ve ne vorrà in circa groſſo quanto una noce, o veramente quanto due per una cialda, mettete quei pezzetti di caſcio in mezzo quelle croſtine, avviluppandoli dentro dette croſtine, di poi l'aggiuſterete dentro il ferro per farla cuocere d'ambe le parti, rivoltando detto ferro ogni volta, che occorrerà.

IV.

Altro modo di Cialde ſquiſite.

PIgliate un boccale di latte, e fatelo riſcaldare un poco più, che tiepido dentro un pajuolo, dipoi metterete due libbre, o poco manco di fior di farina dentro un bacile di ſtagno, o veramente dentro un altro vaſo, di poi ſi ſtempererà la farina col latte un poco caldo.

Biſognerà anche mettere due oncie di torlo d'uova dentro una ſcodella, sbattendolo bene e poi miſchiarlo adagio colla detta paſta, con una cucchiara grande di legno.

Pri-

Prima di metter l' uova, bisogna stemperare una mezza cucchiarata di scolatura densa colla pasta.

Dopo questo, si aggiungerà ancora dentro la pasta dodici oncie buone di butirro fresco, squagliatelo prima dentro un calderino, e quando comincia a bollire, si vuota dentro della pasta, aggiungendovi mezza brancata di sale minuto.

Notate, che da che l' uova sono dentro nella pasta, bisognerà poco rimenare l' apparecchio, perchè le cialde sarebbero più grevi, se si rimenasse pur assai, e rozzamente quell' apparecchio dopo che vi sono li torli d' uova.

Bisogna mettere quell' apparecchio in un cantone del fuoco, e coprirlo caldamente finchè sia levitato, o gonfiato, e qualche volta vi vogliono almanco due ore per levitare, e gonfiare quell' apparecchio, il che dipende dalla buona levatura.

Quando la pasta sarà ben gonfia, si farà riscaldare il ferro, e si ungerà con del butirro di poi vi si metterà della pasta colla cucchiara di legno, e subito messa detta pasta si serra il ferro, e rivoltarlo, e metterlo sul fuoco, e quando vi parerà, che la cialda, o pasta sarà cotta da una parte rimetterete il ferro sopra l' altra parte.

MODO DI FARE

DELLE FRITTELLE.

CAPITOLO VENTESIMO.

Pigliate dodici oncie di fior di farina, aggiungetevi tre formaggetti colla panna, cioè in circa quattr' oncie di cascio col fiore di latte, e fatto l' istesso giorno, rompetevi tre uova in circa, e in circa d' un uovo

di midolla di Vaccina trita minutamente, stemperate bene ogni cosa, mischiandolo bene, aggiungendovi in circa mezza foglietta di vino bianco, o veramente tanto quanto ve ne occorrerà, condite quell'apparecchio con del sale minuto, e con un'oncia di zucchero polverizzato, e quella pasta ha da essere densa in circa come della pasta cotta, all'ora vi potete aggiungere del pomo tagliato, ovvero fettato, o della scorza di limone raspata.

Quando quell'apparecchio sarà pronto, bisognerà far riscaldare dello strutto, ovvero del butirro, o dell'oglio, e quando sarà caldo abbastanza, rimenate la vostra composizione con una cucchiara, pigliatene colla detta cucchiara abbastanza, e votatelo nello strutto dolce.

Subito, che saranno cotte le fritelle, bisognerà cavarle fuori della padella, e farle sgocciolare, di poi metterle dentro d'una scodella, e spolverizzarle di zucchero, se vi parerà, ed inaffiarle con alcune gioccie d'acqua rosa, o di fior di melangolo.

Notate, che voi potete fare l'apparecchio o ripieno delle vostre frittelle più sodo, e ridurlo in forma di pasta molle, mettendovi manco vino, e della pasta servirà da fare delle frittelle dette correggie d'Asino, cioè si piglia la pasta, e si taglia in pezzetti grossi quanto delle nocchie, facendoli friggere nello strutto, o buttiro, o veramente nell'oglio.

II.

Altro modo di frittelle dette Torroni.

FAte cuocere del riso con del latte, o veramente con dell'acqua, bisogna, che sia assai denso, e quando sarà raffreddato lo pesterete, aggiungendovi se vi parerà delle mandorle dolci pelate, le quali bisognerà pestare come il riso.

Met-

Mettete quella composizione dentro d'una scodella, aggiungetevi la metà, o altrettanto in circa di fior di farina, alcune uova crude, un poco di sal minuto, con del vino bianco, o veramente del latte a discrezione, mischiate bene ogni cosa insieme, riducendole a foggia d'un ripieno, ovvero d'una pappa, o pasta, che non sia nè troppo soda, nè troppo molle, potete mischiarvi della passerina, e della scorza di limone raspata. All'ora farete riscaldare dello strutto, o veramente del butirro, e quando sarà caldo abbastanza, piglierete di quell'apparecchio dentro d'una cucchiarata mezzana, e la votarete nella padella.

Fate cuocere quelle frittelle d'ambe le parti: e per tal'effetto le voltarete nella padella l'una dopo l'altra, e quando saranno cotte, bisognerà cavarle a secco, e farle sgocciolare, di poi metterle in un piatto, e spolverizzarle di zucchero prima di mangiarle.

III.

Altre Frittelle.

IMpastate della farina con dell'acqua, e del sale, fate la vostra pasta moderatamente soda, stendetela con uno spianatojo, tagliatela in pezzetti quadri, o veramente di qualsivoglia figura vi parerà, di poi gli friggerete con del butirro, o veramente con dello strutto, o con dell'oglio.

E quando l'avrete cavato a secco, le spolverizzarete di zucchero, ovvero l'adoprarete a fornire un piatto di spinaci, o di ceci, o sopra qualche altra vivanda.

MODO DI FARE

DELLE RISOLE, SPECIE DI TORTELLI.

CAPITOLO VENTESIMOPRIMO.

PIgliate della carne di Vaccina, o veramente di Caſtrato, o di Vitella, che ſiano arroſte, ovvero alleſſe, peſtatela minuto, e conditele con un poco di ſpezieria ſalata, dipoi formarete delle croſtine di paſta bianca mezzo fina, nelle quali avvilupparete un tantino di quella carne peſta, e quando le voſtre riſole ſaranno garbeggiate, biſognerà friggerle con dello ſtrutto caldo, come da far frittelle: quando la croſta ſi vede gialla da una parte nello ſtrutto, rivolterete le riſole dall' altra parte con un baſtoncino ſenza romperle, e quando ſaranno arroſte d' ambe le parti, biſognerà cavarle a ſecco con una ſchiumarola, o veramente con una cucchiara perforata.

II.

Riſole, o Tortelli sfogliati più delicati.

PIgliate della buona carne alleſſa, o piuttoſto arroſta, ſe non foſſe ben cotta ſarà migliore, e più a propoſito, v. gr. carne di Pollame, o veramente del rocchio di Vitella, ſe vi ſarà qualche pelle groſſolana biſognerà levarla, dipoi peſtar la carne, e metterla dentro una ſcodella con un poco di ſpezieria ſalata, o veramente della paſſerina, de' pignoli, del zucchero a diſcrezione, ed un poco d' acqua roſa, miſchiate ogni coſa inſieme ben bene.

Allora biſognerà formare delle croſtine di paſta sfogliata, facendole ſpeſſe quanto un teſtone, avviluppate dentro ciaſcuna di quelle croſtine in circa groſſo quanto una noce di quel-

quella mischianza, o composizione di carne, e formate le vostre risole, induratele, e mettetele dentro il forno sopra della carta.

Quelle risole vogliono cuocere a fuoco lento, come una torta piccola, lasciatele cuocere a bell'agio, bastando mezz'ora per cuocerle se saranno piccole.

Quando quelle risole saranno quasi cotte, e che la crosta sarà colorita, bisognerà cavarle fuora del forno, e spolverizzarle di zucchero per disopra, dipoi ritornarle dentro al forno per qualche tempo per finire di farle cuocere, e per far unire il zucchero.

MODO DI FARE

DE CASSEMUSO', ALTRA SPECIE DI TORLI.

CAPITOLO VENTESIMOSECONDO.

Bisogna pigliare dei pezzi di midolla di Vaccina, che siano lunghi ogn'uno quanto il dito grosso, se sarà possibile, riscaldateli con dell'acqua quasi bollente, dipoi bisognerà cavarli fuora dell'acqua con una cucchiara sbucciata, e farli un tantino sgocciolare, e poi metterli per ordine sopra d'una tavola, spolverizzandoli tutti il meglio che potrete con del zucchero conciato di spezie salate, o veramente con un poco di sale, ovvero cannella in polvere.

Allora formerete prestamente delle crostine di pasta sfogliata ben sottile, guernite una delle punte con un poco di midolla lungo quanto il dito grosso, e se vi occorrerà, vi aggiungerete ancora del zucchero condito come sopra è stato detto, di poi avvilupperete quella midolla con l'altra parte della crosta, bagnate un poco l'orlo della pasta, acciò possiate più facilmente congiungerli.

Quando i vostri Caffemusò saranno fatti, bisogna friggerli con del butirro, o veramente con dello strutto, e non romperli nel rivoltarli, e quando saranno fritti si caveranno fuori con una cucchiara sbucciata, dipoi inzuccherarli, e mangiarli subito.

II.

Altri Caffemusò.

PIgliate del formaggio molle col fior di latte, fatto di fresco, o veramente latte preso, e del formaggio secco tagliato minuto, dell'ova crude, un poco di farina fina, o piuttosto panna da Pasticciere, della passerina, de' pignoli, e del zucchero con specie salate, o solo della spezieria salata: potete anche mettervi un poco di carne cotta, e pesta minutamente, mischiate bene ogni cosa insieme, e fatene come un ripieno, aggiungendovi un poco di latte, e che quell'empitura sia un poco liquida.

Avvilupate di quel ripieno dentro delle crostine sfogliate, fatene delli Caffemusò, i quali si hanno da friggere con del butirro, o veramente strutto, di poi gl'inzucchererete, se vi parerà.

MODO DI FARE

BOZZOLAI, O CIAMBELLE COL BUTIRRO.

CAPITOLO VENTESIMOTERZO.

MEttete sopra d'una tavola sei oncie di fior di farina, fatevi una buca in mezzo, mettetevi in circa mezzo bicchiere di levatura di birra, aggiungetevi dell'acqua calda quanto ve n' occorrerà, maneggiando, e

rimenando bene ogni cosa insieme, la ridurrete in pasta un poco molle per servirvi di lievito, e però bisognerà raccogliere quella pasta, e formarne una pagnotta, o panettino, e metterla in un luogo caldo, acciò si lieviti, e gonfj prestamente, e se sarà d' Estate si gonfierà abbastanza in un mezzo quarto d' ora.

In quel mentre, che si gonfierà detto lievito, metterete sopra d' una tavola la quarta parte di fior di farina, fate una buca in mezzo, e mettetevi una libbra di butirro non salato, il quale avrete prima rimenato, ed ammollito se fosse troppo duro, aggiungetevi un poco più d' un' oncia di sale minuto, mischiate quelle cose insieme, agginngendovi dell' acqua fredda, quanta ve n' occorrerà per fare detta pasta.

Quando quella pasta sarà mezzo impastata, pigliate il vostro lievito, se sarà pronto, cioè se sarà gonfio bisogna mischiarlo colla vostra pasta quando finirete d' impastarla.

E quando ella sarà impastata abbastanza, la tagliarete a pezzi, i quali formarete colla mano in piccole pallotte, le quali bisognerà dipoi stendere per farne Bozzolai.

Ciò essendo fatto bisognerà avere dentro un calderino, o pajuolo da Confettiere un poco d' acqua quasi bollente sul fuoco, buttatevi dentro i vostri Bozzolai, lasciateveli stare sin tanto che nuotino sopra l' acqua, ed allora bisognerà rimenarli un poco dentro di quell' acqua, dipoi piglierete una schiumarola, colla quale sollevarete in aria un poco d' acqua, e quelli sono i vostri Bozzolai, e gl' inaffiarete, e spruzzerete con quell' acqua, lasciandoli ad ogni modo nella loro acqua, finchè siano diventati sodi, e ciò conoscerete, se cavandone uno di detti Bozzolai, rimendolo alquanto, lo ritroverete insodito abbastanza.

Quando conoscerete, che i Bozzolai saranno

rigonfiati abbastanza, li caverete fuori dell' acqua con una schiumarola, e li farete asciugare, e raffreddare sopra d' un Canniccio, e dipoi gl' infornerete, e basterà solo un quarto d' ora per far cuocere i Bozzolai comuni, ed ordinarj.

Ma bisogna, che il forno sia ben caldo nell' istesso modo, come se fosse per far cuocere Pasticci grossi.

Se i Bozzolai non si coloriscono abbastanza nel cuocere, bisognerà sul fine fare un poco di fiamma in un cantone del forno, acciocchè il calore rifletta sopra i Bozzolai, e li colorisca.

Notate, che se non mettete butirro nella composizione dei vostri Bozzolai, farete dei Bozzolai, che non sapranno se non d' acqua, i quali da alcuni sono più stimati, che i Bozzolai col butirro.

In quanto ai Bozzolai coll' uova, si fanno come quelli di butirro, ma bisogna mettere dell' uova nella pasta, e però sopra un quarto di farina, bisogna rompere quindici uova, e mettervi solo mezza libbra di butirro.

Bisogna anche, che la pasta, colla quale si hanno da far li Bozzolai coll' uova, sia ben rimenata, e più molle di quella degli altri Bozzolai.

Bisogna anche osservare, che il forno ha da esser meno caldo per i Bozzolai d' uova, che per quei che sono coll' acqua, e sale, o col butirro.

MODO DI FARE

BISCOTTINI ORDINARJ DA PASTICCIERIE.

CAPITOLO VENTESIMOQUARTO.

ROmpete, v. gr. otto uova dentro una scodella, sbatteteli, come se fosse per fare una frittata; aggiungetevi in circa per quattro

tro quattrini di coriandoli ammaccati, o veramente dell'anice verde, con una libbra di zucchero in polvere, ſtemperate un poco quelle coſe inſieme, dipoi aggiungetevi dodici oncie, o poco meno di fior di farina, ſtemperate inſieme ogni coſa con diligenza, sbattete ben bene, finchè la paſta diventi bianca, e il biſcottino ſarà tanto più bello, e meglio formato quando la paſta ſia ſtata ben sbattuta.

Quando la paſta ſarà bianca per il gran sbattere, la ſtenderete dentro de' modelli de' biſcottini, detti da' Paſticcieri tortiere de' biſcottini, le quali ſono di latta, e prima d'infornare di quella paſta, biſogna ungerli per di dentro con del butirro freſco ſquagliato.

Empite del tutto i voſtri modelli, e non li guernirete con quella paſta, o apparecchio, ſe non quando il forno ſarà pronto, e non più preſto: di poi biſogna ſpolverizzare con del zucchero ben ſecco il diſopra de' biſcottini, e metterli ſubito nel forno lontani dalla bragia.

Potete farne la prova con uno o due biſcottini, per inſegnarvi a farne ſenza molta perdita, perchè detta Paſticcieria è difficile da far bene.

Biſogna, che il calore del forno ſia dolce per cuocere del biſcotto, e che ſia poco appreſſo come ſi trova nel forno quando il pane è poco più di mezzo cotto.

Biſogna laſciare il forno aperto, e conſiderare ſpeſſo il biſcotto in quel mentre, che cuoce, perchè ſi gonfierà, dipoi ſi colorirà, la qual coſa ſi fa in un mezzo quarto d'ora.

Se il biſcottino diventa negro dentro del forno, è ſegno che il forno è troppo caldo, e però biſognerà cavare li biſcottini vicino alla bocca del forno, per laſciar ſminuire il calore.

Se al contrario il biſcottino ſtia pallido nel forno ſenza colorirſi, è ſegno che il calore del forno ſarà debole, e però biſognerà ſerrare il forno, e aprirlo ſpeſſo, acciò non ſi abbruci il biſcottino.

Quando il biscottino sarà colorito, e che sia stato in circa un quarto d'ora e mezzo nel orno, o veramente un poco più, secondo la sua grossezza, bisognerà cavarne uno fuora dal forno, e toccarlo adagio colla mano, e se detto biscottino respinge, o che paja sodo senza appianarsi, siate sicuro, ch'è cotto, ed allora bisognerà cavare il biscottino fuori dal forno, e levarlo caldo fuora dal suo modello, o tortiera.

II.

Biscottino alla Regina.

FAte della pasta, come al Capitolo precedente, mettendovi meno uova, perchè bisogna che la pasta del biscottino alla Regina sia un poco più soda, e però in cambio di otto uova, v. g. basteranno sei.

Quando la pasta sarà pronta, la stenderete con una cucchiara di legno sopra della carta bianca, e farete quei biscottini tondi come pagnottine, e si polverizzeranno per disopra con del zucchero.

Bisogna, che il calore sia più forte per il biscotto alla Regina, che pel biscotto ordinario.

Subito che sarà cotto il biscottino alla Regina, lo caverete fuora del forno, e lo staccarete dalla sua carta con un coltello.

III.

Biscottino di Piemonte.

SI fa detto biscottino con della pasta simile a quella del biscottino alla Regina.

Bisogna solo stendere in lungo la pasta sopra della carta, e farla spessa quanto la larghezza d' un dito, ed in lunghezza un altro buon dito: polverizzatela con del zucchero, e mettetela al forno.

Bi-

Bisogna lasciare quel biscottino poco tempo nel forno, perchè egli è cotto ben presto; ma bisogna, che il forno sia caldo, come per cuocere del biscottino alla Rigina.

Quando quel biscottino sarà cotto, lo staccarete subito dalla sua carta.

IV.

Biscottino colla Cannella.

PIgliate della pasta di marzapane, aggiungetevi della cannella polverizzata, mischiate bene l'uno con l'altro esattamente, in modo, che la pasta sia soda, e rotolatela sopra la tavola in due volte.

Quando la pasta sarà rotolata la seconda volta, bisognerà stenderla collo spianatojo, come se voleste fare una crosta, che sia spessa quanto un testone, di poi si taglierà detta pasta a foggia di biscottini, e metterla sopra della carta, datele un calor dolce, e lento, come è solito dopo, che si à sfornato il pane.

V.

Biscottino di Zucchero in Neve.

RIschiarate quattr'oncie di zucchero Regio e fatelo cuocere finchè diventi denso come siroppo, o veramente come zucchero rosato; di poi vi si aggiungeranno due chiara d'uova ridotte in schiuma, sbattete quelle cose insieme e stendetene sopra della carta a foggia di biscottini, e che il calore del forno sia dolce.

VI.

Biscottino di Pistacchi.

PElate de' Pistacchi, e di poi pestateli dentro un mortajo, e gli mischierete colla composizione del biscottino in neve, per far del biscottino verde.

VII.

Biscottino di Gambil.

PIgliate della pasta sfogliata dopo che è stata piegata, e che ha avuti tutti i suoi abbellimenti, fate la crosta grossa quanto un testone, e tagliatela in tal figura, che vi parerà, e stendetela sopra della carta.

Datele un calor dolce, e basterà infornarle dopo d'avere sfornato l'altre Pasticcierie, basterà in circa mezz'ora per cuocerli, e quando saranno cotti si verniceranno colla vernice di zucchero.

VIII.

Biscottino di Quaresima.

BIsogna avere, v. g. mezza libbra di mandorle dolci, pelate, e ben battute dentro il mortajo, una libbra, e mezza di zucchero spolverizzato, e grosso quanto una mandorla di gomma draganta, stemperata a suo comodo con una cucchiarata d'acqua calda.

Mischiate quelle cose insieme dentro un mortajo, con un paro di chiara d'uova, ed una mezza cucchiarata di succo di limone, o veramente raspate della scorza di limone crudo, e buono da mangiare, e grosso quanto mezza noce; parimente si sbatteranno tutte quelle cose dentro un mortajo durante un'ora buona,

na, e farete detta pasta un poco più soda di quella di marzapane, in modo che si stenti a maneggiarla.

Quando la pasta sarà così concia, si metterà sopra la tavola, e bisognerà rimenarla con un poco di zucchero spolverizzato, ed un poco di farina insieme, stendete dunque quella pasta collo spianatojo, e datele due, o tre voltadine, cioè a dire, che bisogna stendere e piegare due, o tre volte la pasta su la tavola come la sfogliata. In somma l' appianerete, e stenderete unitamente, e la farete spessa quanto un testone, e la taglierete in lungo egualmente in pezzetti a foggia di biscottino di carne, di poi si stenderà sopra della carta, e poi l' infornarete, dandole un caldo dolce come da cuocere del biscottino di cannella.

MODO DI FARE

MARZAPANE ORDINARIO.

CAPITOLO VENSETIMOQUINTO.

PIgliate una libbra di mandorle dolci nuove, ed intiere, mettetele dentro dell' acqua quasi bollente, lasciatele nell' acqua in circa un quarto d' ora dal fuoco per ammollire la pelle, di poi si peleranno, e secondo che si peleranno si metteranno dentro dell' acqua fresca.

Le mandorle essendo tutte pelate, le lavarete con una, o due acque, di poi si metteranno a sgocciolare sopra di un florino, il che essendo fatto, le pesterete dentro un mortajo di marmo, aggiungendovi ogni volta in circa un mezzo bicchiere d' acqua rosa nel pestarle, acciocchè non facciano oglio.

Bisogna pestar le mandorle fin a tanto, che siano ridotte in pasta ben dolce, e che non resti niente altro da pestare in modo, che se

voi

voi maneggiate di questa pasta, voi non vi ricontriate niente di duro, bisogna ancora che quella pasta di mandorle sia soda, il che cagiona di mettere un poco d'acqua rosa nel pestarla.

La pasta essendo concia in tal guisa vi si aggiungerà del zucchero spolverizzato a ragione di mezza libbra, o veramente di dodeci oncie per una libbra di mandorle pelate, mischiate bene il zucchero insieme colla pasta di mandorle, aggiungetevi anco una chiara d'uovo fresco, di poi si rimischieranno bene tutte queste cose insieme nel mortajo col bastone e quando la pasta sia bene incorporata, cavatela fuora del mortajo, e mettetela dentro d'una scodella.

Rimenate dipoi quella pasta sopra una tavola ben polita, la quale bisogna spolverizzare di quando in quando con un poco di zucchero in polvere in vece di farina, per impedire, che la pasta di mandorle non s'attacchi nè alla tavola, nè alle vostre mani.

Mettete quella pasta in tanti pezzetti, che vi parerà, e garbeggiateli in tal figura come voi volete, e se ne farete degli altri, gli farete grossi come fette, ovvero otto fogli di carta in circa, e mettetegli sopra della carta bianca quando saranno formate, dipoi si metteranno ad asciuttare più di mezzo dentro un forno, che abbia un calore dolce, perchè bisogna che sia apposta per seccare del marzapane, e non abbruciarlo, nondimeno bisogna che il calore sia un poco più forte; si potrà dunque infornare detto marzapane dopo che ne avranno cavato il pane o biscotto.

Quando il marzapane sarà cotto, ovvero asciutto, cavatelo dal forno per vernirlo, cioè a dire per indorarlo prestamente con del ghiaccio di zucchero, il quale si stenderà su i marzapani col dosso d'un cucchiaro d'argento, o veramente con un coltello; dipoi si rimetterà

su-

subito il marzapane alla bocca del forno per asciugare il ghiaccio, il che si farà fra mezzo quarto d'ora, o in circa, dipoi cavate fuori del forno il marzapane, e se voi volete trapuntare della cannella, ovvero della scorza di limone per disopra, lo farete subito che saranno fuori del forno.

MODO DI FARE

DE I TORTELLI DI MANDORLE, DETTI MACCHERONI.

CAPITOLO VENTESIMOSESTO.

PEstate delle mandorle, come è stato proposto nel Capitolo del marzapane, dipoi le pesterete, e ridurrete in pasta dolcissima, per esempio una libbra, aggiungetevi altrettanto di zucchero in polvere, e quattro chiara d'uova, mischiate quelle cose insieme, aggiungendovi un poco d'acqua rosa, e pestatele di nuovo nel mortajo per incorporar bene quella pasta, bisogna però ch'ella sia un poco molle.

Quando quella sia pronta, stendetela sopra della carta bianca in pezzi distanti l'un dall' altro qualche poco, lunghi a foggia di maccheroni, o tortelli, ovvero altri, spolverizzateli per di sopra con del zucchero fino, di poi s'inforneranno per seccarsi, fin a tanto che siano ben sodi per di sopra.

Bisogna che il calor del forno sia dolce, come nel Capitolo del marzapane, e che il forno sia però un poco caldo, acciocchè la pasta si gonfi.

Il maccherone ha da stare un poco più tempo nel forno, che il marzapane, stante che egli è più grosso, e vi si può lasciare il maccherone fin a tanto che il forno è raffreddato.

Non-

Nondimeno i buoni Pasticcieri non lasciano i loro maccheroni tanto tempo nel forno, acciocchè non diventino sauri, e li cavano prima, che siano del tutto rasciugati: ma li mettono di poi caldamente nel forno lo spazio di venti quattr' ore, acciocchè si disecchino a bell' agio senza perdere il candore.

MODO DI FARE

PANETTI DI LIMONE.

CAPITOLO VENTESIMOSETTIMO.

METtete dentro un mortajo quattro oncie di zucchero fatto in polvere, aggiungetevi una chiara d' uova, ed un poco di succo di limone, con della scorza raspata minutamente grosso quanto due nocchie, battete bebe insieme tutte quelle cose, ed incorporatele bene, in modo che la pasta sia molto dura, e che non si possa quasi più rimenare.

All' ora metterete quella pasta in pezzi quanto una noce, bisogna attondarli con le mani nel maneggiarli con del zucchero in polvere, di poi l'appienerete, e li metterete per ordine sopra della carta bianca, di poi gli infornarete a mezzo, dando ad essi un calor dolce e simile a quello da cuocere li maccheroni, e non turate il forno.

Vi vorrà in circa un quarto d' ora per farli cuocere.

Cavateli quando il zucchero sarà incrostato, e sodo.

II.

Altri Pani di Limone.

COmporrete la vostra pasta, come nel Capitolo precedente, eccetto che vi metterete

rete il doppio di ſcorza di limone crudo, quando la paſta ſarà apparecchiata la ridurrete in pezzi groſſi quanto la metà di una noce, ſchiacciateli un poco tra le voſtre dita, dipoi li metterete ſopra della carta, e li farete cuocere come gli altri panetti di limone.

MODO DI FARE

PASTICCJ CON L' UOVA.

CAPITOLO VENTESIMOTTAVO.

FAte della paſta con un poco di farina, ed acqua ſalata, ovvero adoprate paſta più fina, ſtendetela, e tagliatela in pezzi, alzate l' orlo di ciaſchedun pezzo, per formarne tanti Paſticcetti, rompete un uovo freſco in ciaſcheduna di quelle croſte, conditele con del ſale, del zucchero, ed un poco di cannella in polvere, dipoi vi metterete il ſuo coperchio, fate cuocere moderatamente quei Paſticcj con del butirro ben caldo, e ritirateli fuora prima che s' induriſcano.

II.

Paſticciata con l' Uova.

FAte una frittata ben condita con del ſale, cipollette, e petroſello, ovvero altre erbe minute, e ben trite, biſogna tritare la frittata, e metterla dentro una pignatta con della ſpremura di piſelli, e con del butirro, o veramente oglio, condite quelle coſe con del ſale, e della ſpezieria, ſtemperatela con dell' agreſta, e in tempo d' Eſtate vi ſi può aggiungere dell' uva ſpina; quando ogni coſa abbia bollito per qualche tempo, aggiungetevi de' torli d' uova duri, e trapuntati di garofani; potete anche mettervi della cipolla fritta, e vi

si può trapuntare del pane fritto per disopra e servire caldo.

III.

Focaccia, ovvero Torta con l'Uova.

METtete dentro una tortiera del butirro fresco, grosso quanto un uovo in circa, e secondo che si squaglia, voi romperete cinque o sei uova, aggiungendovi del sale, con della mollica di pane bianco minuta, grosso quanto un uovo, ovvero due cucchiarate di fior di farina, sbattete diligentemente ogni cosa insieme, dipoi aggiungetevi due o tre cucchiarate di fior di latte, ovvero del latte solo, e un pizzicotto di spezieria, ovvero di cannella in polvere: sbattete anche un poco le vostre uova, e vuotatele dentro la tortiera, quando che il butirro sarà distrutto e mezzo sauro, coprite la tortiera col suo coperchio, sopra del quale voi metterete sopra della cenere calda, ed un poco di bragia per far cuocere la torta per disopra, del formaggio, ovvero del zucchero con alcune goccie di acqua rosa, e la servirete calda in tavola.

IV.

Torta d'Uova con le Mele.

METtete dentro di una scodella polpa di mele cotte, grossa quanto due uova, aggiungetevi due cucchiarate di zucchero in polvere, due altre cucchiarate di fior di farina, cinque o sei uova con del sale a discrezione, mischiate ogni cosa insieme, e mettete quella composizione dentro una tortiera, ovvero dentro d'un calderino, oppure dentro una scodella, la quale sia prima stata unta con del butirro fresco grosso quanto un uovo, coprite la tortiera, mettetela sopra un poco di fuoco, e co-

e coprite anco il coperchio con un poco di bragia, e fra un quarto d'ora o poco più, voi scoprirete la tortiera per vedere se la torta sia cotta, e se sarà colorita abbastanza sotto e sopra, e se avrà tal colore, allora si metterà sopra di un tondo per servirla in tavola, potete mettervi del zucchero, e dell'acqua rosa, e trapuntarvi alcuni pezzetti di scorza di limone.

In cambio di mela potete adoperare della zucca, ovvero del melone, oppure di qualche altro frutto, che sia cotto per farne una focaccia.

V.

Uova sbattuta a foggia di Focaccia, ovvero di Rosata.

ROmpete, v. gr. quattro o cinque uova, mettendo la chiara da parte dentro una scodella, e i torli dentro d'un'altra, sbattete bene la chiara fin a tanto che sia ridotta in ischiuma, con un mazzetto di giunchi, sbattene anco i torli d'ova, dipoi mettete dentro un calderino, ovvero dentro una tortiera del buon butirro fresco grosso quanto due uova, quando sarà distrutto, e divenuto sauro, bisognerà di nuovo sbattere la chiara d'uova, ed aggiungervi due buone cucchiarate di zucchero in polvere, e del sale a discrezione, quando il butirro sarà mezzo sauro mettetevi una fettolina, o una crosta di pane tonda, e grande quanto la metà della mano, o in circa, e subito dopo spargetevi li torli d'uova, e poi vi aggiungerete la chiara d'uova per di sopra. Fate cuocere quell'uova sopra un poco di cenere calda, perchè si cuocino presto, e s'abbrucino facilmente: dateli il color medesimamente come alle uova fatte col latte, dipoi li metterete sopra d'un tondo, e li spolverizzerete di zucchero, e li servirete così.

VI.

VI.

Uova in Fritelle.

PIgliate della salvia, ovvero della cedronella, e del petrosello, di ciascheduno due o tre pizzicotti, della bugolossa ben tenera, quanto di tutte le altre, aggiungendovi della cipolletta, ovvero della lattuca, tritate ben minuto tutte quelle erbe, dipoi si sbatteranno sei od otto uova, come se fosse per far una frittata, con aggiungervi l'erbe peste, e del sale a discrezione, allora si farà distruggere del buon butirro dentro d'una padella, e quando il butirro sarà mezzo sauro, pigliate delle vostre uova sbattute con un cucchiaro un poco grande, e mettetene alcune cucchiarate dentro il detto butirro caldo, fin tanto che basti per fare tre o quattro frittelle grandi quanto la mano, o in circa, e quando saranno cotte abbastanza, cavatele fuora, e ne farete quante vi parerà; ma si hanno da mangiar calde, ed alcuni vi raspano del zucchero per disopra.

VII.

Altre Uova a foggia di Frittelle, o di Maccheroni.

FAte cuocere dell'uova fin a tanto che siano dure, dipoi le pesterete con del petrosello, ed un poco di cipollette, e del timo: condite quel piccatiglio con del sale, ed incorporatelo con la chiara d'uova, ovvero con un torlo d'uovo crudo, dipoi ne formerete delle pallottine a foggia di polpette grosse quanto un uovo, ovvero a foggia di maccheroni, o di qualsivoglia figura, che vi parerà, fatele friggere, o cuocere un poco più col butirro

tirro mezzo ſauro, ovvero dentro la padella, poi cavatele a ſecco, e ſpolverizzatele con un poco di noce moſcata, e ſale, ſe occorrerà.

VIII.

Altre Uova a foggia di Frittelle.

ROmpete quattr' uova, ſalatele, e sbattele, e dipoi fatene una frittata, e ſubito che ella ſarà mezzo cotta, tritatela con una brancata di petroſello infiacchito ſopra una palletta di fuoco, aggiungetevi mezz' oncia di paſſerina, e quaſi altrettanto di pignoli, incorporate quel piccatiglio con un uovo crudo, e un poco di farina, dipoi ſi formeranno delle pallottine, ovvero bocconi di tal figura, che vi parerà, fateli cuocere con del butirro mezzo ſauro, ſecondo il Capitolo precedente, dipoi cavateli fuora, e ſpolverizzateli di zucchero, e ſale, ſe occorrerà, e ſi ſogliono mangiare avanti che ſiano freddi.

IX.

Potacchio con l' Uova.

MEttete dentro un piatto un ſuolo di fette di buon formaggio fra due ſuoli di fette di pane abbruſtolito al fuoco, inaffiateli con del brodo, o veramente ſpremura di piſelli, ovvero d' altro brodo magro, che ſia condito con del butirro, e del ſale, fate bene inzuppare ogni coſa per qualche tempo ſopra un poco di fuoco, dipoi biſognerà fornire il potacchio con del petroſello groſſamente trito, e vi aggiungerete dell' uova ſpreſſe nell' acqua, ovvero condite in altro modo, o ſiano intiere, o no, voi potete mettere fra le uova del latte di Raina, ovvero dei Peſciolini fritti, v. gr. delle cigriole, o del ghiozzo, ovvero del-

delle fettoline di pane abbrustolito, aggiungetevi dei capperi, e dei funghi, ovvero altre bagattelle quali avrete, che siano ben cotte, e ben condite. Alcuni vi mettono della passerina, con delle susine secche, che siano alesse, condite ogni cosa con alcuni garofani intieri, ovvero ammaccati, oppure con qualche altra spezieria, v. gr. zenzero; allora vi aggiungerete pian piano spremura di piselli, o veramente d'altro brodo magro ben butirroso, quanto ve ne sia di bisogno, e rimetterete il piatto sul fuoco per qualche tempo, avvertendo che il pane non si attacchi sul fondo, vi si può aggiungere del succo di agresta in quel potacchio, ovvero della salsa verde, e alcuni vi mettono del vino; quando il potacchio sarà pronto, e di buon sapore, raspatevi della noce moscata, ovvero della crosta di pane, e poi servitelo in tavola.

X.

Civè con l'Ova.

FAte scaldare dell'oglio buono, rompetevi dell'uova, e ritirarle poi della frittura avanti che il torlo sia molto duro, dipoi mettegli dentro un piatto, e aggiungetevi una salsa fatta con la cipolla fettata, o tagliata a rotole, e fritta con dell'oglio, essendo ogni cosa condita con del sale, dell'agresta, ed un poco di noce moscata raspata per disopra.

XI.

Erbolata.

MEttete, v. gr. otto torli d'uova dentro un piatto d'argento, ovvero altro piatto poco largo, e se sarà un giorno di grasso, stemperateli con mezza foglietta in circa di buon

buon brodo di carne fatto senz'erbe, in cambio di brodo, potete adoperare della panna, ovvero del latte, aggiungetevi un pizzicotto di sal minuto, e due maccheroni ammaccati, e ben minuti, vi si può mettere altrettanto biscottino raspato, aggiungetevi ancora tre o quattro cucchiarate di spremura di piselli pestata dentro un mortajo con dell'acqua rosa, mettetevi ancora due oncie di zucchero in polvere, mettete quella composizione dentro un piatto, nel quale vi sia del buon butirro squagliato, grosso quanto una noce, lasciate quagliare nel fondo l'erbolata sul fuoco, e quando sarà mezzo squagliata, aggiungetevi un'oncia di scorza di limone secca raspata, ovvero spezzata minuta, aggiungetevi ancora un oncia di pistacchi pellati e pesti, e poi lasciate quagliare del tutto l'Erbolata sopra un fuoco mezzano, ed allora la colorirete un poco con una palletta di ferro infuocata, dipoi si caverà il piatto dal fuoco, e si trapunteranno dei pezzetti di scorza di limone secca sopra della Erbolata, e si spolverizzerà con del zucchero.

DIVERSI MODI DI CONDIRE

LE UOVA SPARSE NELL' ACQUA.

CAPITOLO VENTESIMONONO.

Primo modo.

FAte bollire dell'acqua, dipoi rompetevi dell' uova, e ad uno ad uno mettendole separatamente nell'acqua bollente, e quando saranno mezzo cotte cavatele fuora senza lasciarle indurire. Possono servire anche per fornir un potacchio d'erbe, ovvero tale quale vi parerà, si possono servire quelle uova con varj intingoli, e qualche volta si sperdono dentro del latte, ovvero dentro del vino dolce.

Se-

Secondo modo.

MEttete nel latte quattr' uova ſperſe, e conditele con del ſale, potete raſparvi del formaggio per di ſopra.

Terzo modo.

SI ponno mettere quell'uova dentro un piatto, aggiungendovi un poco di ſale, ſpolverizzandole con del zucchero con aggiungervi alcune goccie di acqua roſa, ovvero del ſucco di agreſta, oppure del ſucco di limone, o di melangolo; vi ſi può aggiungere un poco di cannella in polvere, ovvero dell' acqua di cannella.

Quarto modo.

MEtterete di quell'uova dentro un piatto, nel quale vi ſia un poco di ſale con un poco di zucchero, ſe volete, e ſe non volete zucchero, la noce moſcata non vi ſarà ingrata; ſi ponno colorire quell' uova avanti di metterle nel piatto, tenendo di ſopra una paletta ovvero padella ben calda lo ſpazio di qualche tempo.

Quinto modo.

QUalche volta ſi mette della ſalſa verde, e ſi trattengono lo ſpazio di qualche tempo ſul fuoco, conditeli di ſale, e di noce moſcata.

Seſto modo.

FAte ſquagliare del butirro dentro di una padella finchè diventi ſauro, di poi friggetevi della cipolla trita con del ſale, e del pepe ben minuti, e quando la cipolla ſarà cotta aggiungetevi un tantino d' aceto, e ſubito dopo ſi ſpargerà quell' intingolo ſopra le uova ſparſe, alcuni vi aggiungono anco della noce moſcata: notate, che ſe le uova ſtanno per ordine dentro

il

il piatto, e che facciano la figura d' un pesce si chiamano un salmone d' ova.

Settimo modo.

FAte cuocere nel butirro sauro della cipolla, e quando sarà cotta aggiungetevi una salsa fatta con dell' aceto, mischiate con della mostarda di senape, e con del sale, e spargerete quella salsa sopra le uova.

Ottavo modo.

FAte squagliare del butirro finchè diventi sauro, dipoi aggiungetevi una salsa composta con della mostarda dolce stemperata con vino, ovvero dell' Ipocrasso, ritirate subito la padella dal fuoco senza far bollire la salsa, e spargetela sopra le vostre uova, in vece di far diventar il sauro nella padella, basterà farlo squagliare dentro un piatto, di poi vi si aggiungerà l' Ipocrasso, o mostarda dolce stemperata, come si è detto, e poi vi si metteranno le uova sparse, e vi rasparete del zucchero di sopra.

Nono modo.

SI può fare un ripieno d' erbe, e metterlo dentro un piatto, o stenderlo sopra delle uova, aggiungendovi alcune fette di pane fritte con del butirro, ovvero delle fette di frittata, raspandovi della noce moscata per di sopra.

Decimo modo.

SI può anco fare squagliare del butirro buono dentro un piatto sopra del fuoco mezzano, dipoi romperete dell' uova, e cavatane la chiara, voi metterete i torli intieri dentro una scodella, e gli metterete ad uno ad uno

dentro di butirro squagliato, e quando il butirro comincierà squagliare, ritirate il piatto dal fuoco; vi si può aggiungere un poco di cannella in polvere.

VARJ MODI

DI CONDIRE LE UOVA DURE.

CAPITOLO TRENTESIMO.

Primo modo.

METtete dentro un piatto un pezzo di butirro, dell' aceto, dell'agresta ed un poco di sale, e quando il butirro sarà squagliato, aggiungetevi tre torli d'uova, che siano ammacati, stemprateli dentro la salsa, di poi bisognerà fornire il piatto con dell'uova tagliate in mezzo, ovvero in quarti, raspatevi un poco di noce moscata per di sopra, ovvero della crosta di pane.

Secondo modo.

FAte distruggere del butirro dentro la padella, finchè diventi sauro, potete aggiungervi se volete del petrosello, o della cipolla trita, e quando ciò sarà cotto, mettetelo dentro un piatto dopo d'averlo condito di sale, e di pepe, poi mettetevi le uova dure tagliate in mezzo, vi si può mischiare della mostarda di senape, ovvero fare una salsa a roberto, fate bollire, un poco quella salsa innanzi di servire quell' uova.

Terzo modo.

ALcune volte si friggono semplicemente le uova dure tagliate per metà, alcune uova anche s'inzuppano dentro della farina stemperata con del vino, ovvero del latte di poi

si

ſi fanno friggere a foggia di frittelle, e dopo d' averle cavate fuori dalla frittura mettetele dentro un piatto con del ſale, e con dell' aceto, ovvero ſucco di limone, o veramente con una ſalſa dolce, e vi ſi può anco mettere della cannella ſpolverizzata.

Quarto modo.

SI ponno ſervire quelle uova colle ſalſe propoſte, per le uova ſperſe.

Quinto modo.

VOi potete ancora mettere dentro un piatto dell' uova tagliate per mezzo; e condirle con della ſalſa bianca fatta dentro della padella con delli torli d' uova crudi, e dell' agreſta, cioè del ſucco, ovvero del vino bianco ſtemperato inſieme, eſſendo ogni coſa condita con del ſale, ed un poco di ſpezierie, ovvero con polvere d' erbe fine, e poi ſpargere ogni coſa ſopra l' uova.

UOVA ALLA PORTOGHESE.

CAPITOLO TRENTESIMOPRIMO.

POtete friggere nella padella delle uova ben dure nel modo ſeguente. Primieramente biſogna friggere del petroſello ben minuto, ovvero della cipolla, o veramente delle ſcalogne con del butirro, e quando ciò ſarà mezzo cotto, mettetevi delle uova dure tagliate in fette tonde, ſi può aggiungere una manciata di pignoli pelati, lavati, e tagliati in pezzi, condite bene ogni coſa con del ſale, e friggetelo bene nella padella, e ſul fine vi metterete un poco d' aceto, quando quelle uova ſaranno trite nel piatto potete raſparvi della noce moſcata per di ſopra, e fornirli di pane fritto in fette, le quali voi trapuntarete co-

me dentro un piccatiglio di Raina, si può ancora abbellire quella fricassea con delle fette di limoni crudi.

Alcune volte si frigge a mezzo della cipolla, ovverro petrosello con del buon butirro, di poi vi si aggiungeranno dell'uova dure tagliate in fette tonde, e un poco avanti di cavarle dalla padella vi si aggiunge una salsa composta con della mostarda di senape stemperata con del succo d'agresta, ovvero con dell'aceto, e del sale, dopo d'avergli voltati una volta o due nella padella sul fuoco, all'ora gl' imbandirete, e potete raspарvi un poco di noce moscata di sopra.

II.

Uova dure ripiene.

Pigliate dell'erbe dolci, v. g. lattughe, porcellana, boragine, acetosa, petrosello, ovvero cerfoglio, un poco di timo, levate il fusto dell'erbe, e se volete, che il vostro ripieno abbia un sapore acuto, mettetevi assai petrosello, ovvero cerfoglio con alcune cipollette, l'erbe essendo ben polite, e lavate, bisognerà tritarle, e condirle con del sale, ed un poco di garofani, ovvero del pepe, si possono tritare de' funghi ben politi, cotti, e ben conditi con l'erbe, anzi vi sono alcuni, che vi aggiungono del formaggio ben tritto. Mettete quel ripieno dentro una padella, e fattelo cuocere con del butirro mezzo sauro, ovvero con dell'altro grasso, o oglio, e quando detto ripieno è mezzo cotto, alcuni vi aggiungono della passerina, o de' pignoli, il che non occorre, bastando solo il salarlo: quando sarà cotto vi metterete de' torli d'uova duri, che siano tagliati in pezzetti, e gli darete ancora due, o tre voltadine di padella, dipoi lo metterete dentro un piatto, e lo fornirete per di

sopra

ſopra con dell' uova tagliate in mezzo. Alcune volte ſi levano li torli d' uova duri per miſchiarli con il ripieno, e quando detto ripieno ſarà cotto, biſognerà empire gli bianchi d' uova avanti di mettergli ſopra il reſto del ripieno: alcune volte in vece di mettere gli bianchi d' uova ſopra il ripieno, baſterà ſolo trapuntarvi delle fettolline lunghe di pane, o delle picciole focaccie di paſta fritte col butirro, e ſi può raſpare per di ſopra un poco di noce moſcata, ovvero croſta di pane.

III.

Uova coll' acetoſa.

MOlte perſone ſi contentano di far cuocere dentro un piatto, ovvero dentro una padella dell' acetoſa, o veramente del uva ſpina dopo averne cavato il fuſto, mettendovi del buon butirro, e del ſale a diſcrezione; voi potete aggiungere del pepe, ovvero della ſpezieria, ed eſſendo cotto il ripieno, mettetevi dell' uova dure tagliate per metà, ovvero in quarti: alcune volte ſi fa una ſalſa bianca con delli torli d' uova crudi ſtemperati con un poco d' agreſta, o veramente dell' acqua, e ſi miſchia coll' acetoſa quando ella è cotta, dipoi vi ſi aggiungano le uova; voi potete raſparvi ſopra della noce moſcata.

DIVERSE MANIERE

PER FARE LE FRITTATE.

CAPITOLO TRENTESIMO SECONDO.

Frittata ſemplice.

PIgliate, v. g. mezza dozzina d' uova, rompetele, ſeparatamente ſopra d' un tondo, dipoi sbattetele tutte inſieme dentro, d'un piatto,

aggiungendovi del ſale minuto con alcune goccie d'acqua, o di latte, fate diſtruggere del butirro dentro d'una padella, e quando ſarà ſauro, mettetegli le uova sbattute, e laſciatele cuocere più o manco, ſecondo che voi deſiderate una frittata tenera, ovvero dura. In mancanza di butirro ſi può adoperare dell'oglio, o veramente altro graſſo per fare quelle uova, ed ogni altra ſorta di frittate.

Se voi volete che una frittata ſia verde, baſta ſolo mettere della ſalſa verde dentro dell'uova quando ſi sbattono, o veramente potete ſervirvene colla frittata, ma per il ſolito piace più un tantino d'aceto, ſi può ſervire della moſtarda comune, o dolce, allora ſi ſervirà la frittata a foggia d'un ſalciccione, e ſpaccata per le due punte, le quali ſi slargheranno un tantino.

II.

Frittata alla celeſtina.

ROmpete una dozzina, o veramente una ventina d'uova o più, o manco, conditele di ſale, sbattetele, e poi potete aggiungervi della mollica di pane bianco ben ſminuzzata con del petroſello trito, ovvero del zucchero in polvere, mettetevi anco del buon butirro freſco tagliato a fettoline, quanto ve ne vorrebbe per friggere una ſimile quantità di uova, e nel mentre che ſi sbatte ogni coſa inſieme, ſi mette dentro una padella ben pulita una libbra d'oglio, o veramente di butirro, e fatelo riſcaldare fin a tanto che bolle, e poi votarlo fuori della padella, e ſenza aſciugarvi verſarete nell'iſteſſo tempo le uova, sbattute, e condite con del ſale, e del butirro come è ſtato detto, laſciatele cuocere, e rimenatele ſolo nel mezzo adagio con un baſtone un poco largo, e piano in punta, o veramente

te con un coltello, acciocchè l'uova s' appigliano meglio: quando la frittata sarà mezza cotta rivoltatela con un tondo, per finire di farla cuocere, e per impedire che ella non s'attacchi alla padella, e non abbruci, rimovete spesse volte la padella; quando quella fritatta sarà imbandita voi la polverizzerete con del zucchero, l'inaffiarete con un poco d' acqua rosa, e cannella; si può facilmente fare quella frittata dentro una tortiera coperta, che abbia l'orlo alto.

III.

Frittata rognosa.

SBattete, v. g. sei uova, conditele con del sale, ed il butirro essendo distrutto nella padella mettetevi nell'istesso tempo le uova sbattute, e subito dopo vi aggiungerete del pane fettato, ovvero della mollica di pane ben minuta, e fritta; bisogna spargere l' un l'altro dentro la padella sopra il fuoco, e quando la frittata sarà cotta, e che la metterette nel piatto, fate in modo, che il pane fritto resti di sopra: alcuni fanno friggere del petrosello, e lo mettono ancora per disopra, e qualche volta vi si mette ancora dell'aceto, siccome li pasticcieri mettono dell' acqua rosa sopra le torte.

IV.

Frittata con le Mela.

SCorzate tre, o quattro mela, e tagliatele a fette tonde, friggetele nella padella con sei oncie in circa di butirro fresco, e del zucchero quanto vi parerà, e quando saranno cotte, potete spargere per di sopra sette, o otto uova sbattute, e condite di sale, movete spesso la padella per impedire, che la frittata non

si attacchi, e non s' abbruggi, e quando la metterete nel piatto, farete in modo che le mela siano rinchiuse di dentro, di poi si polverizzerà la frittata per di sopra con del zucchero.

E' cosa più facile quando le mela sono cotte di cavarle fuori della padella, e metterle sopra d' un tondo, dipoi si farà una frittata un poco tenera, e quando ella sarà cotta abbastanza, vi si ponno rinchiudere le mela con prestezza, e poi rasparvi del zucchero per di sopra.

Vi sono alcuni, che si contengono di mettere sopra d' un tondo le mela fritte, e le coprono con una frittata tenera, la quale si polverizza di zucchero.

V.

Frittata all' usanza.

SBattete lo uova, e salate, aggiungetevi de' pignoli, e della passerina, della scorza di limone secca, trita minutamente, il butirro essendo distrutto, e mezzo sauro nella padella, mettetevi le uova, rimenandole bene: imbandite quella frittata subito ch' ella sarà moderatamente cotta, si può rivoltare a foggia di salciccione, e raspatevi del zucchero per di sopra con alcune goccie d' acqua rosa, o veramente con della cannella.

VI.

Frittata con la scorza di Limone.

SBattete dell' uova con un poco di latte, e potete aggiungervi un poco di scorza di limone secca raspata ben minuta con del sale a discrezione.

VII.

Frittata col Lardo.

PIgliate il grasso di quattr' oncie di lardo, o in circa, levatene la superficie, e tagliate il lardo in pezzetti grossi in circa come una nocchia, fatelo distruggere nella padella, e quando comincierà a seccarsi, aggiungetevi sei, o sette uova sbattute, e salate.

VIII.

Altro modo.

ROmpete sei, o sette uova: aggiungetevi in circa due oncie di lardo tagliato minuto; con del sale se ve ne occorrerà: sbattete ogni cosa insieme, e mettetelo dentro d' una padella, nella quale vi sia del butirro mezzo sauro, ovvero della midolla distrutta quanto ve ne sarà di bisogno, e così farete cuocere la frittata.

IX.

Frittata col fior di latte.

ROmpete sei uova, aggiungetevi tre, o quattro cucchiarate di panna con del sale a discrezione, sbattete bene ogni cosa insieme, e mettetela dentro il butirro mezzo sauro, e fate cuocere quella frittata moderatamente.

X.

Altra Frittata con la Panna.

FAte distruggere in circa quattr'oncie di butirro dentro una padella, di poi vi metterete sei uova sbattute, e salate abbastanza, e quan-

e quando saranno appigliate aggiungetevi cinque oncie in circa di buon fior di latte, e quando ella sarà cotta, ed imbandita, raspatevi del zucchero per di sopra, voi potete anco aggiungervi dell' acqua rosa. Non occorre punto, che bolla il fior di latte, imperocchè se la frittata non fosse cotta abbastanza, quando vi si mette la panna, si farà infuocare una palletta per colorirla.

XI.

Frittata con l' Erbe.

TRitate dell' erbe dolci come lattuga, acetosa, boraggine, buglossa, e malva, levate via il fusto dell' erbe, e quando saranno ben trite, bisogna sbatterle con l'uova, ed aggiungervi del sale; e se volete, che la frittata sia dolce, aggiungetevi della passerina, fate distruggere del butirro, e quando egli sarà caldo abbastanza mettetevi le uova: quando la frittata sarà imbandita raspatevi del zucchero per di sopra, e se volete, che abbia un sapore acuto mettetevi più sale, e più spezie.

XII.

Frittata di Petrosello.

ROmpete dell' uova, aggiungetevi delle foglie di petrosello trite minute con del sale, sbattete le vostre uova, fate la vostra frittata. Si può tritare grossamente una, o due brancate di petrosello, e friggerlo con del butirro, dipoi aggiungetevi sei, o sette uova sbattute, e salate.

XIII.

Frittata con le Cipollette.

PIgliate delle cipollette, e sbattetele con dell' uova, le quali essendo salate le verserete dentro del butirro mezzo sauro, o dentro dell' oglio per farne una frittata.

XIV.

Frittata ripiena di Cicorea.

PIgliate dell' indivia bianca, e immergetela dentro dell' acqua bollente; si può anche adoperare della cicoria; cavatela fuori dell' acqua poco tempo dopo, sgocciolatela, dipoi tritatela minuta; conditela con del sale, poi potete aggiungervi de' pignoli mezzo cotti, e tagliati in pezzetti, fate cuocere ogni cosa con del butirro, dipoi cavate detti pezzetti fuori, e mischiateli con dell' uova sbattute per farne una frittata con prestezza, la quale ha da essere poco cotta, imbanditela, raspatevi della noce moscata, ovvero del zucchero.

XV.

Frittata col Formaggio.

IN quel mentre, che il butirro si distrugge dentro della padella, bisogna tagliare del formaggio ben minuto, e sbatterlo con le uova, aggiungetevi del sale a discrezione, e mettete ogni cosa dentro del butirro mezzo sauro, per far la frittata.

XVI.

Frittata con i Citroli.

PIgliate della frittata, quanto ve ne occorrerà, trittatela minutamente, e poi potete aggiungervi de' pignoli, e della passerina, ovvero del ripieno d' erbe, oppure del piccatiglio di pesce ben condito, e cotto, ovvero de' latti di Raina già cotti, potete anco mischiare con ognuna di quelle cose dei funghi tritti minutamente, e mezzi cotti, incorporate ogni cosa con alcune chiare, o torli d' uova crude, di poi riempitene dei citroli grossi, dopo di averli scavati, e sgombrati per di dentro; essendo empiti bisogna turarli, pelate i citroli, e fateli cuocere fra due piatti, o dentro d' una tortiera, e conditeli con del butirro, e del sale, e quando la salsa sia quasi fatta, aggiungetevi un poco di succo d' agresta, ovvero dell' aceto, se ve ne occorrerà, o veramente della salsa di pesce, raspatevi della noce moscata per di sopra con della crosta di pane, ovvero del zucchero secondo la qualità del ripieno, col quale il citrolo sarà riempito; in vece di salsa si può fare una frittata sottile, e bavosa per avvilupparvi dentro un citrolo ripieno, quando egli è cotto.

Si può riempire un citrolo con del rognone cotto di Vitella, e tritto col suo grasso, e con dei torli d' uova, dei pignoli, della passerina, del sale, ec., quando sia cotto fra due piatti, ovvero nella padella si finirà di condire, come è stato detto.

XVII.

XVII.

Frittata alla Turchesca.

PIgliate della carne d'un lombo di lepre, ovvero d'altra selvaticina, pestatela minuta con un poco di lardo grasso, dei pistacchi, dei pignoli, ovvero delle noci pellate, o veramente dei maroni, o castagne arroste, oppure della crosta di pane tagliata in pezzi a foggia di castagne; condite quella tritura con del sale, e delle spezierie, e qualche poco d'erbe fine. Se la carne è cruda bisogna condirla con del butirro, ovvero della midolla, o veramente del grasso buono trito ben minuto, e quando detto grasso sarà distrutto nella padella, mettetevi la carne pesta, e condita con gl'ingredienti suddetti, e fatela cuocere: dipoi fate distruggere del butirro dentro una padella, e fate una frittata, e quando ella sarà mezzo cotta, aggiungetevi la tritura, e quando la frittata sarà cotta ritiratela dalla padella con una schiumarola, ovvero con un tondo senza romper niente, mettetela dentro un piatto in tal maniera, che la carne trita comparisca per di sopra: dipoi s' inaffierà la frittata con del succo di Castrato, ovvero d'altra carne arrosta, raspandovi della noce moscata per di sopra; vi si ponno aggiungere delle fettoline di pane fritte con delle fette di limone frastagliate.

Se la carne di Lepre, ovvero d'altra selvaticina è arrosta, basterà solo tritarla, e condirla, come è stato detto, e dipoi fare la frittata, e quando ella sarà mezzo cotta aggiungetevi la tritura, poi si finirà la frittata.

In mancanza di selvaticina, potete adoperare della tritura di carne ordinaria.

XVIII.

Frittata col Rognone di Vitella.

PIgliate del rognone d' una lonza di Vitella, e fatelo arrostire, e poi tritatelo col suo grasso, e conditelo con del sale, delle spezierie, un poco di timo, ovvero con altre erbe fine, vi si ponno aggiungere delle fettoline di pane fritte, ovvero dei funghi cotti, o veramente dei pistacchi pelati, dipoi si farà una frittata; quando sia mezzo cotta mettetevi la tritura; quando sarà cotta del tutto, mettetela dentro un piatto, aggiungendovi della noce moscata, ovvero del zucchero per di sopra.

XIX.

Frittata a foggia di Torta con l' Uova, e frittura di Pesce.

PIgliate della polpa di Raina, ovvero di altro Pesce ben disossato, dei latti di Raine un poco bollite, aggiungetevi del sale, e del pepe, ovvero della spezieria, e con dei funghi; se volete fare un piccatiglio, potete aggiungervi de' pignoli, della passerina, della scorza di limone secca tagliata ben minuto, fate cuocere ogni cosa dentro una padella, ovvero tortiera con del butirro, e quando il piccatiglio sia cotto, voi farete una frittata: quando ella sarà mezzo cotta, mettetevi il piccatiglio cavato fuori del suo intingolo, e quando la frittata sarà cotta bisogna rotolarla, e metterla sopra un piatto, e la spaccarete nelle due punte, le quali slargarete a foggia di stella, raspatevi del zucchero per di sopra, ed inaffiatela, se vi parà, con dell' acqua rosa.

XX.

XX.

Frittata col ripieno.

FAte del ripieno con dell'erbe dolci di torli d'uova duri, il tutto condito con del sale, potete anco tritarvi de' funghi mezzo cotti, o veramente della passerina, mettete quel ripieno sopra d'un tondo, ovvero dentro un piatto, e copritelo con una frittata bavosa.

XXI.

Frittata con gli Sparagi.

PIgliate degli sparagi, che siano teneri, e minuti, rompetegli in pezzetti, fateli mezzo cuocere nella padella con del butirro sauro, dipoi mettetevi dell'uova sbattute condite di sale, e fate la frittata. Altri fanno bollire gli sparagi nell'acqua salata, e dopo d'averli cavati fuori dal brodo, e che saranno bene sgocciolati li mettono dentro la padella con dell'uova sbattute: la frittata essendo fatta, ed imbandita, v'aggiungono un tantino d'aceto, ovvero del succo d'agresta, qualche volta pigliano i funghi ben lavati, e spezzati, e li fanno friggere fra due piatti sopra il fuoco, dipoi s'imbandiscono, e l'acqua, che n'esce serve per inaffiare la frittata, nella quale si può anche raspare della noce moscata.

XXII.

Frittata di pane, detta Ratton.

SBattete, v. g. quattr'uova fresche con cinque, o sei cucchiarate di latte, aggiungetevi del sale con della mollica di pane bianco ben sminuzzata, grossa quanto un uovo, o un

un poco più, ovvero un cucchiaro d'argento pieno di farina, la quale si stempererà diligentemente con l'uova nello sbatterli, dipoi si metteranno dentro il butirro per la frittata, la quale bisogna voltare una volta, non risparmiando il butirro: quando la frittata è cotta potete tagliarla a fette lunghe a foggia di biscottini, ovvero di qualsivoglia figura, che vi parerà: aggiungettevi del zucchero con un poco d'acqua rosa.

Se voi non rivoltate quella frittata nella padella, e che resti bavosa da una parte sola, non per questo lascierà d'esser buona.

Si ponno far cuocere quell'uova dentro un pajolo mezzano di rame giallo alto d'orlo, ovvero dentro una piccola tortiera per formarne quasi una focaccia, e per farlo più squisito, aggiungerete dentro dell'uova due o tre cucchiarate di zucchero in polvere, sbattetele bene, e mettetele dentro la tortiera, o pajolo, nel quale vi sia grosso quanto un uovo, o un poco più di buon butirro fresco mezzo sauro; fate cuocere adagio quell'uova con poco fuoco, e secondo che il fondo si appiglierà, potete cavarlo di sopra con un cucchiaro, si ponno fare quell'uova senza latte, quando saranno appigliate da per tutto, accostatele al fuoco, ovvero copritele con una palletta ben calda per renderli fermi di sopra, dipoi metterete detto Ratton sopra di un tondo, aggiungendovi del zucchero.

XXIII.

Uova nel Tegame.

STendete dentro un piatto con una cucchiara del buon butirro grosso in circa quanto un uovo, rompetevi dipoi cinque o sei uova, e conditele con del sale ben minuto, e poi mettetevi in circa sei cucchiarate di buon fior di latte

latte fulla chiara dell' uova, aggiungendovi anco un poco di fale, fate cuocere quell' uova, e coloritele ful fine con una palletta calda, fenza però far indurire i torli.

XXIV.

Uova col butirro negro.

FAte fquagliare del butirro finchè diventi ben fauro nella padella, rompete dell' uova dentro un piatto, e fenza sbatterle mettete dentro il butirro, e conditeli con del fal minuto, e quando faranno cotte mettetele dentro un piatto, e inaffiatele con dell' aceto paffato per la padella, rafpandovi un poco di noce mofcata per difopra, vi fi può aggiungere una falfa a Robert, detta da qualcheduni uova alla Milanefe.

XXV.

Uova col latte.

SBattete, v. g. cinque o fei uova, aggiungetevi del fale ben minuto, con in circa una foglietta di latte buono, la quale bifogna verfare in più volte a poco a poco, e ftemperar le uova con una parte di latte, aggiungendovi una cucchiarata di zucchero in polvere, poi verfate quella compofizione dentro un piatto, il quale fia fopra di una pignata ripiena di acqua bollente, ovvero fopra d'uno fcaldino, e che dentro quel piatto vi fia del buon butirro fquagliato la groffezza in circa d' un uovo: quando le uova, o il latte bolle, bifogna coprire il piatto con un' altra fcodella, e lafciar cuocere adagio quelle uova fenza toccarle: quando faranno cotte abbaftanza bifogna colorirle con una palletta ben calda, il che ajuta a farle cuocere per di fopra, di poi fi levano via dal fuoco

per

per rafparvi fopra del zucchero, potete anco aggiungervi qualche gocciola d' acqua rofa, ovvero della cannella, quali uova effendo cotte fe voi le conferverete per qualche tempo fenza mangiarle fanno dell' acqua, maffime fe il latte non è buono, ma però fe ftemperarete un poco di farina col latte, quefto impedirà, che le uova non faranno acqua; fe farete cuocere dette uova fopra d' un vafo pieno d'acqua bollente faranno più ghiotte, faranno meno acqua, ed il piatto non farà pericolo di disfarfi, bafta folo mantenere il fuoco in quel mentre, che quell' uova cuocino, e faranno anco più delicate fe le farete col fior di latte, e fe vi faranno le chiare d' uova, alcune volte fi mette del petrofello ben tritto dentro le uova col latte, ftemperatelo infieme coll' uova, e benchè non vi fia zucchero non refteranno d' effere buone, e qualche volta fi fanno le uova col latte fenza butirro.

VARJ MODI

DI MARMELLATE.

CAPITOLO PRIMO.

Marmellata, ovvero Uova fparfe coll' agrefta fenza butirro.

ROmpete v. g. quattr' uova, sbattetele, e aggiungetevi del fale con quattro cucchiarate di fucco d' agrefta, mettete il tutto fopra il fuoco, e mifchiate pian piano con un cucchiaro d' argento fin tanto, che l' uova fiano appigliate abbaftanza, ed allora fi caveranno dal fuoco, rimenandole anco un poco, acciò che s' appigliano del tutto. Si ponno fare dell' uova fparfe nello fteffo modo con del fucco di limone, o melangolo, e bifogna metterne manco di quello di melangolo, perchè effendo

do in troppa quantità bifogna tenerle troppo tempo ful fuoco, il che le rende un poco amare.

II.

Uova fparfe coll' agrefta, e col butirro.

FAte fquagliare del butirro dentro un piatto, ovvero dentro una padella, sbattete v. g. quattr' uova con dell' agrefta, e con del fale, mettetegli dentro il butirro, e rimenatele fin a tanto che fiano quagliate, e condenfate, rafpatevi un poco di noce mofcata per di fopra, potete aggiungervi delle fettoline di pane fritto.

Altro modo.

MEttete del butirro frefco, e del buon mele dentro una fcodella di terra ful fuoco, nel mentre, che il butirro fi fquaglia, rompete mezza dozzina, ovvero quanto vi farà di bifogno delli torli d' uova, e aggiungetevi in circa mezzo bicchiere di fucco di agrefta per mezza dozzina di torli d' uova, fenza che vi fia la chiara, falategli, e sbattete ogni cofa infieme, come fe foffe per fare una frittata di torli d' uova, metteteli dentro il butirro, e rimenateli fempre con una cucchiara, fin a tanto che fiano condenfati.

III.

Uova fparfe coll' agrefta.

FAte cuocere dell' agrefta dentro del butirro, dipoi abbiate delle uova sbattute con dell' agrefta, e condite di fale, mettetele dentro del butirro, e rimenatele fin tanto che fiano cotte, dipoi vi fi rafperà un poco di noce mofcata.

Al-

Altre Uova sperse.

STemperate, v. g. quattr' uova con un poco d' agresta, fatele cuocere, e rimenatele, e quando saranno mezzo cotte aggiungetevi in circa due cucchiarate di succo, ovvero di salsa di funghi ben condita, aggiungetevi poco sale, e finite di far cuocere quell' uove.

IV.

Uova sperse col brodo di Carne.

ROmpete, v. g. quattr' uova fresche, e stemperatele con sei cucchiarate in circa di brodo consumato, ovvero d' altro buon brodo consumato, ovvero d' altro buon brodo senz' erbe, mettetevi quel brodo cucchiarata per cucchiarata, e potete aggiungervi un poco di agresta, e del sale a discrezione, fatele cuocere a fuoco lento, fin tanto che siano incorporate abbastanza, ed allora si ritirerà il piatto dal fuoco, raspandovi un poco di noce moscata, ovvero della crosta di pane.

V.

Uova sperse col fior di Latte.

SBattete quattr' uova dentro un piatto con due cucchiarate di fior di latte, conditele di sale, potete anche mettervi un poco di scorza di limone secca raspata, o tagliata minuta, mettete quella composizione dentro un altro piatto, nel quale vi sia del butirro squagliato, fatele cuocere adagio, e rimenatele, fin a tanto che siano incorporate abbastanza.

VI.

VI.

Uova sperse col formaggio.

METtete del butirro grosso quanto un uovo a squagliare dentro un piatto, rompete anco dentro un altro piatto tre uova, e sbattetele, come se fosse per fare una frittata, aggiungetevi in circa grosso quanto una noce piccola del formaggio tagliato in pezzetti, e quando il butirro sarà squagliato, vuotate le uova, e fatele cuocere a fuoco lento, rimenandole sempre con una cucchiara, fino a tanto che siano mischiate abbastanza: dipoi si caveranno dal fuoco, tenetele coperte con un tondo, acciò non si raffreddino, e servitele subito: se il formaggio non sarà salato abbastanza aggiungetevi del sale quanto vi sarà di bisogno, secondo che stemperate le uova.

VII.

Uova sperse coll' Indivia.

TAgliate ben minuto dell' indivia tenera, e mettetela fra due piatti, ovvero dentro una tortiera, sopra un fuoco lento, acciocchè renda la sua acqua, dipoi si sgocciolerà bene, e si farà cuocere con del butirro, e del sale, e quando ella sarà ben cotta, si sbatteranno dell' uova, come da fare una frittata, mettetele dentro il butirro, nel quale è l' indivia, v. g. metterete cinque, o sei uova per fare un piatto mezzano, e saranno migliori quanto più uova vi saranno, e se non vi mettete altro che il torlo, bisogneravvi una quantità maggiore: mischiate ogni cosa insieme, e raspatevi della noce moscata quando il tutto sarà squagliato abbastanza, e che quell' uova saranno incorporate mediocremente

te non le toccate più, basterà solo coprirle, e lasciarle ancora qualche poco sul fuoco, acciocchè finiscano di cuocere.

VIII.

Uova sparse colli Citroli.

PElate delli citroli, fateli bollire nell' acqua, dipoi si caveranno fuori per farli sgocciolare, e li fetterete sottilmente, e ne metterete tre, o quattro manciate dentro una padella, nella quale vi siano vicino a quattr' oncie di butirro mezzo sauro, conditeli con del sale minuto, e del pepe, e friggeteli, e quando saranno fritti abbastanza mettetevi tre, o quattro torli d' uova stemperati con un poco di succo d' agresta, rimenate ogni cosa insieme nella padella, e quando le uova saranno cotte abbastanza mettete ogni cosa dentro un piatto, e vi si può raspare della noce moscata per di sopra.

IX.

Uova sperse, colla salsa verde.

ROmpete, v. g. quattr' uova, e sbattetele un poco, come se fosse per far una frittata, conditele con del sale, ed un poco di pepe, e di spezieria, aggiuugendovi della mollica di pane ben sminuzzata la grossezza d' un uovo, ovvero quasi altrettanto di fior di farina, sbattete quella mischianza, ed aggiungetevi altrettante cucchiarate di salsa verde quante uovè vi sono, dipoi si metterà quella composizione dentro un piatto, nel quale vi sia del butirro fresco ben caldo, e mezzo sauro grosso in circa quant' un uovo, rimenandolo con una cucchiara fin a tanto, che siano cotte abbastanza.

X.

X.

Altra Marmellata, ovvero Uova sperse.

STemperate sei uova con in circa sei cucchiarate d'acqua rosa, ovvero d'acqua comune, aggiungetevi del sale con un maccherone schiacciato, e grosso quant'una noce di mollica di pan bianco ben sminuzzata, ovvero due maccheroni solamente, con in circa la metà d'una scorza di limone secca raspata, ovvero tagliata in pezzetti, mettete quella composizione dentro un piatto, nel quale vi sia del buon butirro ben caldo grosso quanto un uovo, lasciate cuocere quell'uova, e voltatele di quando in quando con un cucchiaro, come le altre uova sperse; quando detta marmellata sarà cotta abbastanza cavatela dal fuoco senza lasciarla troppo seccare, si può aggiungere in quell'uova una o due cucchiarate d'Ipporasso, ovvero di Malvasia, o di vino di Spagna, quando sono mezzo cotte, e di poi rimenarle con il cucchiaro, e finirete di farle cuocere moderatamente. Quelle uova sono più gustose fredde, che calde, e quando sono cotte si ponno mettere dentro una crosta di pasta fina, e farne una torta.

XI.

Uova sperse con le mandorle.

PIgliate uno, o due biscottini sottili, dividete il di sotto dal di sopra, e fateli asciugare vicin al fuoco, fate indurire, v. g. quattr'uova, di poi se ne caverà il torlo; ammaccatelo con un cucchiaro dentro una scodella, aggiungetevi tre altri torli d'uova crude, due maccheroni polverizzati, ovvero grosso quanto un uovo, o un poco più di mandorle pe-

pelate, e peſtate con diligenza, con un poco d'acqua roſa, e del ſale a diſcrezione, due cucchiarate di zucchero, miſchiando ogni coſa inſieme, potete aggiungervi della ſcorza di limone ſecca tagliata ben minuta, aſſaggiarete un poco di detta compoſizione, e ſe vedete, che ſia ben condita, mettetela ſopra un poco di fuoco, rimenandola con un cocchiaro, e quando ſarà ben calda aggiungetevi de' pezzi de' biſcottini ſeccati al fuoco grandi quant' un teſtone, cacciategli nel fondo della marmellata in modo, che non reſtino coperti ma però ſi poſſano cavare comodamente con una forcina.

XII.

Altre Uova ſperſe.

COndite bene delli funghi, ovvero prugnoli, e fategli cuocere, aggiungendovi alcuni ſparagi ſpezzati, quando che i funghi, ovvero prugnoli ſaranno pronti da ſervire, rompetevi tre, o quattr' uova, rimenategli, e fategli cuocere col reſto fino a tanto, che ſiano incorporati abbaſtanza.

XIII.

Uova alla Polacca.

MEttete a molle della mollica di pane bianco dentro del brodo, di poi ſi peſteia bene dentro un mortajo di marmo, e la metterete dentro un piatto, rompetevi dodici uova, o più, aggiungetevi un poco di ſale con cinque cucchiarate di brodo, il quale s' infonderà a poco a poco, ſecondo che ſi vanno ſtemperando le uova, di poi vi ſi metterà della ſcorza di limone ſecca, e raſpata, ovvero ſottilmente fettata, mettete quella compo-

ſizio-

fizione dentro un piatto, nel quale vi sia butirro fresco distrutto, e mezzo sauro, fate cuocere adagio quell'uova, e menatele finchè siano rapprese.

XIV.

Uova delicate.

Pigliate, v. g. dieci torli d'uova, metteteli dentro un piatto con altrettante cucchiarate di brodo di carne consumata, ovvero di brodo fatto senz'erbe, e senza grasso, mettetelo a cucchiarata a poco a poco per stemperar i torli d'uova, rimenandoli sempre, affine di mischiarli con diligenza col brodo, di poi vi aggiungerete in circa due, o tre oncie di zucchero polverizzato, ed un'oncia di scorza di limone secca raspata, o tagliata in pezzetti sottilissimi, lasciate tutte queste cose insieme a molle per lo spazio di mezz'ora in circa dopo d'avervi aggiunto un poco di sale, caso, che voi conosciate, che il brodo non sia salato abbastanza; di poi bisognerà mettere in circa quattro cucchiarate d'acqua rosa dentro un'altra scodella con mezz'oncia di zucchero, fateli bollire in circa sei bolli solamente, di poi mettetevi le uova, conditeli come sopra, e poi coprite il piatto, fateli cuocere adagio come l'uova col latte, ovvero le volterete con il cucchiaro d'argento come le uova coll'agresta, e quando saranno rapprese, ritirate il piatto dal fuoco: di poi quando saranno un poco raffreddate, metterete per di sopra un'oncia in circa di zucchero polverizzato; e qualche volta vi si aggiunge qualche poco di muschio stemperato coll'acqua rosa, ovvero con acqua di cannella; queste uova si mangiano mezze fredde.

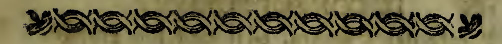
XV.

Uova all' Agonotta.

ROmpete quattro o cinque uova, e mettetele con del ſucco d' un coſciotto di Caſtrato, ovvero di qualche altra carne buona, miſchiatele inſieme ſul fuoco, aggiungendovi un poco di ſale, vi ſi può mettere dell' agreſta, ovvero del ſucco di limone, o di melangolo; vi mettono anche qualche volta delli funghi ben cotti, e ben conditi; ſubito che le uova ſaranno incorporate abbaſtanza, biſogna ritirarle dal fuoco, tenendole ſcoperte ancora per qualche tempo; dipoi raſpatevi un poco di noce moſcata, vi ſi mette anche qualche volta un poco d' Ambra griſa polverizzata con del zucchero. In quell'iſteſſo modo potrete fare dell' uova ſperſe con della ſalſa di ſparagi, o di Pollaſtri.



IL



IL CONFETTORIERE FRANCESE.

AVVISO AL LETTORE.

SE voi volete cavare l'utile voſtro da queſto Libro, oſſervate bene tutte le cociture del zucchero, e quando io dico a liſſa groſſa, e liſſa minuta, a perla groſſa, a perla minuta, il minuto è il men cotto, il groſſo è il più cotto. Quando io dico in gelatina, queſto è quando il zucchero è miſchiato con delli decotti, ovvero con del ſucco di frutto. La gelatina è perfetta all'ora, quando ſi piglia del Siroppo con un cucchiaro, e verſandolo egli caſca a goccie groſſe, e non cola più come fa il Siroppo ordinario. Avvertite, che li fiaſchi, ove mettete i voſtri beveraggi ſoavi, ſiano ben politi, e ben turati.

Mantenete più freſco, che potete le voſtre acque d'Italia, e non ne fate, ſe non quando ne averete biſogno.

Non mettete i voſtri Siroppi in luogo ſecco, acciocchè non candiſcanſi.

La ſcopettina, di cui vi parlo per le voſtre panne, e latticini, ha da eſſer di bietola ben ſcielta, ovvero di ramicelli d'olmo pelati, fatela groſſa quanto il dito groſſo, e legatela bene, e tagliatene le punte.

L'inſalate, nelle quali io non metto condimento, ſi servono con del zucchero.

Potete dar l'ambra, ed il mufchio preparati a tutte le voftre praline. Potete anche dar l'ifteffo mufchio, e ambra alli voftri marzapani, ed anche dar ad effi la vernice.

Potete colorir le conferve con li colori preparati quando non fi trovano frutti, v. g. in vece di piftacchi adoperate del fucco di bieta, ed in vece di granato voi potete adoperare; dell' uva fpina, e potete anco dar ad effi l'ambra, ed il mufchio.

I frutti, e fiori, che voi bianchirete, teneteli fempre in luogo fecco.

Potete colorire a piacere voftro le voftre pafte con tal colore, che vi parerà colli colori preparati.

Netate bene la paglia fopra della quale metterete li voftri melangoli, e limoni, e potete anche metterli fopra delle ftuore, ovvero fopra del filo di ferro.

Potete guernire le voftre compofte con della fcorza di limone fecca, delle cerafe, delli grani di granato, delli maroni, e delle prugne, ec.

Io non ho meffo a ciafcheduno articolo il zucchero ch' entra nelli confetti per non fare un volume troppo groffo, ma fe gli volete fare come vanno fatti, mettete tanto pefo di zucchero, quanto di frutti a tutti, eccetuato le cerafe, e le mela cotogne.

Mettete alle cerafe dodici oncie di zucchero per una libbra di effe, e vi poffono fare con meno zucchero, non mettendo fe non mezza libbra di zucchero per una libbra di cerafe.

Mettete una libbra, e quattr' oncie di zucchero per una libbra di mele cotogne.

In quanto alli melangoli, e limoni vi vuole del zucchero pur affai, fin che gli cuopre per di fopra, il refto vi può fervire alle conferve, alle praline, alle compette di pera, ed alle noci verdi.

Mettetene anche libbra a libbra nelli confetti

fetti secchi, e dopo d' averli levati dalla stuffa, metteteli dentro delli scatolini con della carta sotto, e sopra, acciò non si guastino, tenendoli in luogo secco, e mutando spesse volte la carta fin a tanto che non facciano più siroppo, e che la carta non venga più bagnata: dell' avanzo del siroppo potete adoperarlo nelli Confetti liquidi, e nelle Paste di frutto, mischiando la metà zucchero, e la metà siroppo.

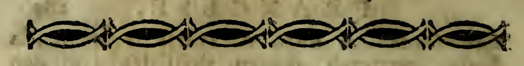
Mettete anche le paste di frutto dentro delle scatole, e mutate spesse volte la carta, mettete tanto peso di zucchero, quanto di marmelata per fare le vostre paste, le quali potete fare con dodici oncie di zucchero, ovvero tenete il vostro condito in luogo secco.

In quanto alle paste di Genova, voi metterete per una libbra di marmelata mezza libbra di zucchero.

Tenete il vostro sal bianco in luogo secco.

Mentenete i vostri bacili ben politi, ovvero pajuolo, dentro de' quali, che hanno da essere di rame rosso, la schiumarola, e cucchiara dell' istesso rame, ovvero d' argento.

Il forno da cuocere i vostri marzapani ha da essere di ferro, ovvero di rame rosso, ed in mancanza di quello, tanto si possono far cuocere dentro un forno da Pasticciere, ovvero da Fornaro.



IL CONFETTORIERE FRANCESE.

OVVERO

Il modo di fare ogni forte

DI CONFETTI, LIQUORI, E BEVERAGGI SOAVI.

CAPITOLO PRIMO.

Preparamento dell'Ambra, e del Muschio.

Mettete il muschio, ovvero ambra dentro un piccol mortajo di metallo, e pestatelo bene con un pistone pur di metallo: metetevi un poco di zucchero in polvere, e dopo d'averlo ben pestato, mettetelo dentro della carta, per adoprarlo poi dove vorrete.

COLORI PREPARATI

CAPITOLO SECONDO.

Bieta preparata per far del color verde.

Pigliate delle foglie di bieta ben verde, levate le coste, e lavatele bene, e pestatele dentro un mortajo, dipoi collatele con una pezza per cavarne il succo, e mettetelo dentro un gran piatto, e fatelo bollire un bollo, e poi mettetelo sopra un setaccio, o tovagliolo,

lo, e pigliate quello che resterà sopra detto tovagliolo per adoprarlo nelle Paste, e Conserve.

Conciniglia preparata.

PIgliate un' oncia di conciniglia, mezza oncia d' allume, mezz' oncia di cristallo minerale, e macinate bene ogni cosa insieme nel mortajo di metalo, e quando vorrete adoperarlo stemperatelo con un poco di succo d' agresta, ovvero di spirito di vino, dipoi colatelo con un pannolino, e servitevi del succo.

Gomma tragaganta.

IN quanto alla gomma tragaganta si trova dalli Speciali, e Droghieri.

Gigli.

IN tempo d' Estate pigliate delli giglj, cavatene le anime gialle, che sono di dentro, fatele seccare, polverizzatele quando ne averete di bisogno.

PER RISCHIARIRE IL ZUCCHERO, E ROTAME.

CAPITOLO TERZO.

MEttete il vostro zucchero, ovvero rotame dentro un bacile, ovvero pajuolo, fatelo bollire, mettete delle uova dentro una catinella, ovvero altro vaso cioè la guscia, la chiara, ed il torlo, ovvero la chiara sola, se volete, ma il tutto vi starà bene, sbatteteli colla scopettina già accennata, con dell' acqua, fin a tanto che siano ridotti in ischiuma, mettetene una parte dentro del zucchero, quando egli comincia a bollire, rimenatelo

telo con la schiumarola, e di dipoi schiumatelo, rimettendovi di nuovo della chiara d'uova sbattute, e sempre andate schiumando, e seguitate così fino a tanto che sia ben chiaro, e polito, e colatela dentro una stamigna, ovvero pannolino, e si conserverà tanto tempo quanto vorrete, purchè sia cotto a lissa.

Per venticinque libbre di rottame bisognano circa tre boccali d'acqua per disfarla, e tre uova per chiarificarla, ed una foglietta e mezza d'acqua colle uova per sbatterli insieme; prima di colare il vostro zucchero, fate in modo che sia cotto a lissa.

Cocitura di Zucchero.

LA prima cocitura si chiama a lissa, ella si conosce quando il siroppo comincia a condensarsi, e quando si piglia con il dito, e se ne mette sopra dell'unghia, egli non si dilata restando tondo, e sodo come un cece.

Zucchero cotto a perla.

LA seconda cocitura è quella, cioè, che quando si piglia del detto zucchero con un dito, e giungendo detto dito con l'altro, e di poi aprendoli si fanno delle fila, e quando esce un filo grosso, lungo quanto la mano, ciò vien detto, a perla grossa.

Zucchero cotto a penna.

QUesta cocitura ha varj nomi, alcuni la chiamano a soffio, altri a spatola; alcuni la chiamano a rosardo, ed altri a penna, che è quella della quale io tratto, e si osserva, quando si mette una spatola dentro del zucchero, e scuotendo detto zucchero in aria con la spatola egli se ne vola via, come delle piume secche, e senza vischio, ovvero met-

mettete una schiumarola dentro del zucchero, e soffiare per gli buchi fin a tanto, che il zucchero se ne vola via come piume, detta cocitura è delle conserve, e dei penetti.

Zucchero abbruciato.

QUella cocitura s' osserva quando mettete il dito nell' acqua fresca, indi nel zucchero, e rimettendolo dipoi nell' acqua fresca il zucchero si rompe come un vetro senza vischio, ovvero senza filare; si può fare l' istessa osservazione con un bastoncino. Quella cocitura è quella del gran biscotto di limone, come anche del caramello, e del zucchero torto, ovvero del pannito, e ciò è l' ultima cocitura.

BEVERAGGI DELIZIOSI.

CAPITOLO QUARTO

Ipocrasso.

PIgliate del buon vino, mettetelo dentro un qualche vaso ben polito, e che non abbia odore cattivo di nessuna sorte, mettetevi del zucchero, o un poco di cannella, del zenzero grosso quanto una noce, due ramicelli di pepe lungo, dodici garofani, due foglie di fior di moscata, ovvero massii, del melo, detto painetta, pelato, e fettato tondo, lasciate ogni cosa a molle mezz'ora in circa, tenendelo ben coperto, dipoi pestate una dozzina di mandorle dolci, e mettetele dentro la stamigna; quando il vostro zuccheto sarà distrutto, e che starete per passare il vostro Ipocrasso, mettete dentro dell' acqua di fior di melangolo, e colatelo sopra delle vostre mardorle tre, o quattro volte,

 e se

e se vi volete dell'ambra, e del muschio, pestategli bene dentro un piccolo mortajo con un poco di zucchero in polvere, e mettetelo dentro del bambace, o filo, ed attaccatelo giù basso alla vostra stamigna, colate l'Ipocrasso per di sopra; se volete mantenerlo più d'otto giorni, non vi mettete punto di melo, nè di limone. Per due boccali di vino vi vuole una libbra e mezza di zucchero, due grani d'ambra, e un grano di muschio.

Rosolj.

Pigliate del buon spirito di vino, mettetelo dentro un fiasco, o vaso ben polito, e stretto di collo, mettetevi dentro sei grani di pepe bianco ammaccato, due grani di pepe lungo, due foglie di maffii, un poco di cannella, dodici garofani, del zenzevero grosso quanto una noce, il tutto essendo ben proporzionato, dell'anice, e del coriandolo ammaccato, manipoli tre, turate bene il detto vaso, lasciando immergere detti ingredienti lo spazio di ventiquattr'ore in luogo fresco, dipoi colateli dentro una calza, come l'Ipocrasso, e nel colarli mettetevi un poco di succo di limone, fate cuocere il vostro zucchero a penna, dipoi levatelo dal fuoco, e mettete la vostra colatura dentro detto zucchero, colando di nuovo colla calza, e vi vuole più amaro, e muschio, che nell'Ipocrasso; e per un boccale di spirito di vino, vi vogliono tre libbre di zucchero.

Popolo.

Fate l'istessa composizione, che nelli rosolj, facendo cuocere una libbra di zucchero, mettete dent o mezza foglietta di spirito di vino, e dopo d'averlo colato, lasciatelo raffreddare, mettetevi dentro una foglietta di vino

vino bianco buono e chiaro, un melo, detto rainetta pelato, e fettato tondo, con un poco d'acqua di fior di melangolo, colando ogni cosa colla calza, come rosoli, non scordandovi di darle l'ambra, e 'l muschio.

Angelica.

PIgliate un boccale di bianchetta, ovvero di vino di scipione, mettetevi dentro una libbra di zucchero regio, un poco di anice, e del coriandolo ammaccato, un melo di rainetta, e un limone pelato, e tagliato in fette tonde, tre o quattro pezzetti di scorza fresca di limone, un poco di polvere di cipri, un poco d'acqua di fior di melangolo; lasciando infondere ogni cosa senza fuoco per lo spazio di mezz'ora, e passandolo colla calza con dell'ambra, e muschio, come l'Ipocrasso.

Vino abbruciato.

TOgliete un vaso d'argento, ovvero di terra, che sia nuovo, mettetevi un boccale di vino buono, con una libbra di zucchero un poco di massi, del pepe lungo, del garofano, un ramicello d'alloro, e due ramicelli di rosmarino; abbiate un poco di fuoco di carbone, assettate il vostro vaso in mezzo con il fuoco attorno: e quando detto vino bolle ben forte mettetevi il fuoco con della carta, e quando si smorzerà, bisogna levare il vostro vaso dal fuoco, e bever il vostro vino caldo.

Vino delli Dei.

PElate delle mela rainette, e delli limoni dell'uno, e l'altro egual quantità, tagliate in fette tonde, abbiate un suolo di fette di mela, e di limone, mettetevi di sopra

pra un ſuolo di zucchero in polvere, ſeguitando così ſecondo la quantità, che voi volete farne, mettendo del buon vino per di ſopra fin a tanto, che s'inzuppino bene, coprendole, e laſciandole infondere lo ſpazio di due ore in circa, e colandole con la calza, come l'Ipocraſſo.

Sorbetto a uſanza d' Aleſſandria.

TOgliete un rocchio di carne di Vitella, levatene tutto il graſſo, tagliatelo in pezzi, fatelo cuocere con tre boccali d'acqua fin a tanto, che detti tre boccali ſi deducano ad una foglietta, dipoi colate dett'acqua con un panno di lino, e poi pigliate il decotto, e mettetelo con due libbre di zucchero, facendolo cuocere a penna, levatelo dal fuoco, e mettetelo dentro una foglietta di ſucco di limone, e mettetelo dentro delle caraffe di vetro; quel liquore ſi mantiene un pezzo, purchè ſia ben coperto, e tenuto in luogo aſciutto, e quando vorrete adoperarlo, biſogna pigliarne due cucchiarate, e metterle dentro un bicchiere, il quale empirete d'acqua freſca, la quale vuoterete dentro un altro bicchiere, ſeguitando così di vuotare da un bicchiere all'altro una man di volte.

Agro di Cedro.

PIgliate quattr'oncie di cedro, tagliatelo in fette lunghe, levatene i capi, e le anime, cavando deſtramente la guſcia dove ſi contiene il ſucco, e mettendola dentro un vaſe nuovo di terra: fate cuocere due libbre di zucchero, e quando ſia cotto, mettete il voſtro vaſo ſopra un gran fuoco di carboni, mettendo il voſtro zucchero cotto di dentro, laſciandolo bollire fin a tanto che il Siroppo venga a perla, il quale ſi mantiene, e s'adopera come il Sorbetto.

Li-

Limonea.

PIgliate un boccale d'acqua, mettetegli dentro mezza libbra di zucchero, con il sugo di sei limoni, e due melangoli, e colla scorza della metà del limone, e melangolo, che voi averete spremuti, sbattete bene l'acqua, versandola da un vaso all'altro in più volte, i quali vasi siano ben politi, e colatela con una salvietta bianca.

Melangolata.

LA melangolata si fa nell'istesso modo, che si fa la limonea, eccetto che non vi entrano limoni.

ACQUE.

Acque di mora Angelica.

PIgliate delle more angeliche, ben mature, spremetele, e colatele con un pannolino, mettetene il sugo dentro una caraffa, ovvero fiasco di vetro turato, esponendolo tre o quattro ore al Sole, dipoi cavatene il sugo adagio per non muovere la feccia, che sta nel fondo: mettete mezza foglietta di detto sugo con un boccale d'acqua fresca, e mezza libbra di zucchero, mischiandoli bene con vuotarli da un vaso all'altro, e quando il zucchero è disfatto, colate detto sugo dentro una salvietta, e si beve più fresco, che si può.

L'acqua di cerase, di mela granata, e d'uva spina si fa nell'istesso modo.

Pigliate dei bericuocoli ben maturi, levatene l'anime, e fategli cuocere con dell'acqua ben polita, lasciando raffreddar l'acqua, e colandola con una salvietta, e metterete

quat-

quattr' oncie di zucchero dentro in un boccal d'acqua, ella si beve come quella di mora angelica.

Aqua di Gelsomino.

PIgliate li grani d' uva spina, e fateli bollire un tantino con un poco d'acqua, colateli, e pigliatene il succo, del quale ne metterete mezza foglieta dentro in un boccale d' acqua, e quattr' oncie di zucchero, mischiateli bene dentro due vasi, versandoli l' uno dentro l' altro, e colandoli dentro una salvietta.

Acqua di Coriandoli.

AMmaccate de' coriandoli, e mettetegli dentro una foglietta d' acqua fresca con quattr' oncie di zucchero, lasciandolo a molle dentro la detta acqua fin a tanto, che ne abbia preso il sapore, dipoi la colarete.

L' acqua d' anice, di melangolo, e di limone, si fa nell' istesso modo di quella di coriandolo.

Acqua di Cannella.

FAte bollire un boccale d' acqua con mezza oncia di cannella spezzata, e dopo d' averla levata dal fuoco mettetevi quattr' oncie di zucchero, lasciatela raffreddare, e colatela.

SIROPPI RINFRESCATIVI.

CAPITOLO QUINTO.

Siroppo di Viole.

LEvate le foglie di viole, e pestatele dentro un mortajo, e fate cuocere del zucche-

chero, e di poi levatelo dal fuoco, e mettete le vostre viole dentro, rimenandole bene con detto zucchero, colandole con una salvietta, e per quattr' oncie di foglie di viole mondatevi una libbra di zucchero.

Siroppo di Viola per infusione.

TOgliete una brocca nuova di terra, e mettete quattr' oncie di viole mondate dentro detta brocca con una foglietta d' acqua, turatela bene, e fate infondere dette viole sopra della cenere calda per lo spazio di ventiquattr' ore, e poi colate le viole con una salvietta, e spremetele, dipoi pigliatene il succo, che ne esce, e fatelo bollire con una libbra di zucchero fin a tanto, che il Siroppo sia cotto a perla, cavatelo, mettetelo dentro una caraffa, ovvero fiasco di vetro, turandolo bene quando sarà freddo.

Il Siroppo di borraggine, di buglossa, e di rosa pallida si fanno nell' istesso modo di quello di viole.

Siroppo di Cerase.

TOgliete due libbre di cerase ben mature, levatene il fusto, e l' anima, fatele bollire con mezza foglietta d' acqua fin tanto, che abbiano lasciato tutto il succo, colatele con una salvietta, dipoi pigliate mezza foglietta di detto succo, e mettetelo con una libbra di zucchero, e fateli bollire fin tanto, che il Siroppo sia cotto a perla, detto Siroppo si ha da fare con assai fuoco, e si ha da rinchiudere dentro qualche vaso ben turato.

Siroppo di Bericuocoli.

TOgliete delli bericuocoli ben maturi, pelateli, e levatene le anime, mettete delle bacchettine ben polite sopra di un bacile, stendete sopra dette bacchettine un suolo di zucchero polverizzato, seguitando così secondo la quantità, che volete farne, copriteli, e metteteli in cantina per una notte. Pigliate il Siroppo, che sarà stillato dal fondo del bacile, e se volete mantenerlo fatelo bollire fin tanto, che sia cotto a perla.

Siroppo d' Agresta.

PEstate dell' agresta, e pigliatene il succo, mettetelo dentro un fiasco di vetro sturato, esponetelo al Sole, e mantenetelo sempre pieno; quando l' agresta sarà chiarificata fate cuocere una libbra di zucchero a penna, con entro mezza foglietta d' agresta, e poi ritiratelo dal fuoco, e serratelo dentro qualche vaso.

Siroppo di Cotogni.

RAschiate delli cotogni ben maturi, spremete detta raschiatura con una salvietta, ovvero torchio, raccogliete il succo, che ne esce, e mettetelo in una caraffa di vetro, mettetelo al sole, ovvero in luogo caldo, e quando sarà chiarificato fate cuocere una libbra di zucchero a penna, e levandolo dal fuoco mettetevi dentro quattr' oncie di detto succo, dipoi cavatelo fuora, e serratelo dentro un vaso.

Siroppo di More.

PIgliate un mezzo centinajo di more, che roſſeggino, cioè che non ſiano ben mature; fatele bollire con mezza foglietta d'acqua, e quando ſaranno cotte, colatele con una ſalvietta, e ſpremetele; dipoi pigliatene il ſucco, e fate bollire con una libbra di zucchero fin tanto, che ſia cotto a perla, e poi ritiratelo, e chiudetelo dentro qualche vaſo.

Siroppo di Mela.

PElate delle mela; e tagliatele in fette tonde, levatene le animе, e fatele conforme il Siroppo di bericuocoli, ma non biſogna farle cuocere.

Siroppo di Granata.

SCegliete bene i grani di granata, e ſpremendoli cavatene il ſucco, mettetelo dentro un fiaſco di vetro in luogo caldo, e quando ſarà riſchiarito fate cuocere una libbra di zucchero a penna, e poi ritiratelo dal fuoco, e mettetevi dentro mezza foglietta di ſucco di granata, e dopo d'averlo cavato dal vaſo ſerratelo bene dentro qualche caraffa.

Siroppo di Limone.

FAte cuocere una libbra di zucchero a penna, pigliate quattr'oncie di ſucco di limone, e mettetelo dentro del zucchero fuora dal fuoco, dipoi levatelo, e ſerratelo dentro qualche vaſo.

MODO DI FARE PRALINE

CAPITOLO SESTO.

Praline di Mandorle.

FAte cuocere una libbra di zucchero quasi a pane, mettetevi dentro una libbra di mandorle dolci non pelate, rimenatele, e quando vedrete, che il zucchero sarà cotto a penna, ritiratele dal fuoco, e lasciatele raffreddare, rimenandole sempre per farle pigliare il sapore del zucchero, essendo fredde mettetele sopra una tavola, levando via il zucchero, che non si sarà attaccato alle praline, e mettendolo separatamente da parte; rimettete le praline nella catinella dove saranno state sul fuoco, rimenandole sempre con la spatola, quando faranno la lor acqua mettetevi del zucchero, che è avanzato dentro, rimenandole per farle coprir di zucchero, e quando fanno il lor succo mettetele giù a basso, e rimenatele fin tanto, che siano fredde, rimettetele ancora una volta, o due sul fuoco per farle rosse, rimenatele sempre, e levatele, quando cominciano a far l' acqua voi potete darle l' ambra, ed il muschio.

Praline di Limone.

PIgliate dei pezzetti di limone, fateli cuocere dentro dell' acqua, e confettateli come si è detto nel trattato delli pezzetti di limone, e di melangoli, quando il zucchero è cotto a perla mettete li pezzetti di limone dentro, e levandoli dal fuoco rimenateli bene acciò si coprino di zucchero, aggiustateli poi sopra la paglia come li melangoli.

Pra-

Praline di Viole.

FAte cuocere mezza libbra di zucchero a penna, levatelo dal fuoco, mettete dentro in circa tre oncie di foglie di viole mondate, ed una libbra di praline, rimenate ogni cosa con la spatola, e mettete sopra della paglia.

Praline di Rose, e di Ginestra.

PIgliate delle foglie di rose, e tagliatele ben minute, e fate le praline come quelle di viole.

MODO DI FARE

CONSERVE.

CAPITOLO SETTIMO.

Conserva di fior di Melangoli.

MOndate la foglia delli fiori di melangoli, fatela bollire un tantino nell' acqua, cavatela fuori, mettetela dentro dell' acqua fresca, fatela sgocciolare, dipoi pestatela dentro un mortajo, e fate cuocere del zucchero a penna, levatelo dal fuoco, mettete il vostro fior di melangolo dentro, e mischiatelo insieme, mettendolo poi dentro un vaso di majolica, lasciandolo raffreddare prima di coprirlo; vi abbisogna una libbra di zucchero per mezza libbra di fior di melangoli.

Conserva d' acqua di fiori di Melangoli.

FAte cuocere del zucchero a penna, levatelo dal fuoco, mettete dentro un poco d' acqua di fior di melangoli, ed aggiustatelo sopra un poco di carta.

Con-

Conserva di Granata.

MOndate i grani di Granata ben roſſa, fate una caſſetta di carta di grandezza baſtevole per contenervi il zucchero, che vi metterete dentro, mettete dentro a detta carta primieramente i grani di granata, dipoi fate cuocere del zucchero a penna, vuotatelo dentro la caſſetta ſopra li grani di granata, e quando cominciano a raffreddarſi, tagliateli a fette lunghe con un coltello.

Conserva di Piſtacchi.

MOndate li Piſtacchi con acqua calda; mettendoli dipoi nell' acqua fredda, fategli ſgocciolare, e peſtateli dentro un mortajo, fate cuocere del zucchero a penna, levatelo dal fuoco, e mettete gli piſtacchi dentro, miſchiandoli bene, e dipoi aggiuſtateli ſopra la carta.

Altra Conserva di Piſtacchi.

MOndate delli piſtacchi, tagliateli in pezzetti, fate cuocere del zucchero a penna, e mettete delli piſtacchi dentro, dipoi aggiuſtateli ſopra la carta.

Conserva di ſucco di limone.

FAte cuocere del zucchero a penna, ritiratelo poi dal fuoco, dipoi mettetevi del ſucco di limone dentro, ed aggiuſtatelo ſopra della carta.

Raſpatura di limone.

RAſpate un Limone dentro dell' acqua, la quale colerete con un panno lino, fate dipoi

dipoi asciuttare detta raspatura, e fate cuocere del zucchero a penna, mettete la raspatura dentro detto zucchero, e dipoi aggiustatela sopra una carta.

Conserva di Rose.

PIgliate delle rose doppie, fatele seccare, e polverizzatele, dipoi stemperatele con un poco di succo di limone, fate cuocere del zucchero a penna, ritiratelo dal fuoco, mettete le rose dentro, ed aggiustatele sopra della carta.

Conserva di Viole.

MOndate le foglie di viole, pestatele dentro un mortajo, e colatele con un panno lino per cavarne il suco, fate cuocere del zucchero a penna, levatelo dal fuoco, mettete il vostro succo di viole dentro, rimenatelo sempre, ed aggiustatelo sopra della carta.

Conserva marmorata di Viole.

FAtela nell' istesso modo dell' altra, con questa differenza, che dopo d' aver messo il succo di viole dentro del zucchero cotto a penna, mettetevi un poco di succo di limone, che la colorirà di varj colori.

Conserva Marmorata.

PIgliate delli bericuocoli secchi, delle cerase secche, della scorza di limone secca, e verde, tagliateli in pezzetti, fate cuocere del zucchero a penna, metteteli dentro, ed aggiustate detta conserva sopra della carta. Voi potete farne ancora con ogni sorte di frutti, e con delli fiori di varj colori.

Con-

Conserva di Cerase.

PIgliate delle cerase ben mature, lavatene le anime, ed il fusto, fate bollire un poco con dell'acqua, sgocciolatele bene, tagliatele in pezzi, fate cuocere del zucchero a penna, e dopo d'averlo ritirato dal fuoco mettetevi le vostre cerase dentro, ed aggiustatele sopra della carta.

Pigliate delle cerase un poco verdi, cavatene il succo, e dipoi fate come delle precedenti.

L'uva spina rossa, e la mora angelica si fanno nell'istesso modo, che le cerase.

Caramello.

FAte cuocere del zucchero abbruciato, levatelo dal fuoco, mettete un poco d'ambra di dentro, ungete una pietra di marmo, ovvero un tondo con dell'oglio di mandorle dolci, spargetevi di sopra il vostro caramello in pezzetti piccoli come della conserva, e poi levatelo con la cucchiara.

Zucchero torto.

FAte cuocere del zucchero abbruciato, levatelo dal fuoco, e spargetelo poi sopra una pietra di marmo, la quale sia unta con dell'oglio di mandorle dolci, fregatene anco le vostre mani, e rimenatelo bene, abbiate delli uncini di ferro per cavarlo, e torciarlo, dipoi l'aggiustarete come il marzapane torcigliato.

Penniti.

LI Penniti si fanno nell'istesso modo del zucchero torto.

Fet-

Fette di Profciutto.

PAte cuocere del zucchero a penna, mifchiatelo in tre vafi differenti, nell'uno mettetevi del fucco di limone, nell'altro delle rofe doppie, e nell' altro della conciniglia fpolverizzata, ovvero del fucco di granata, o dell' uva fpina fpolverizzata, ftendete un fuolo della conferva bianca fopra della carta, due fuoli della roffa, feguitando così fin tanto, che il zucchero venga groffo quanto un Profciutto, dipoi tagliatelo a fette di Profciutto.

IL MODO

D' imbianchire

GLI FRUTTI, e FIORI.

CAPITOLO OTTAVO.

Per imbianchire il Finocchio, Cerafe, ed Uva fpina, ec.

PIgliate delli mazzetti di finocchio quando fono fgraniti, ovvero fecchi, mettete delle chiare d'ova dentro un piatto con un poco d'acqua di fior di melangolo, immergetevi dentro i detti mazzetti, di poi fpolverizzateli di zucchero fin tanto, che diventino tutti bianchi, facendoli afciugare al fuoco, ovvero al Sole.

Finocchio al fecco.

PIgliate delli ramicelli di finocchio verde ben tenero, fateli bollire con affai acqua, effendo cotti metteteli dentro dell'acqua frefca, fgocciolateli bene, fate cuocere del zucchero a perla, mettetevi il voftro finocchio dentro, e fatelo bollire con affai fuoco fin tanto,

to, che il zucchero sia cotto a penna, ritiratelo dal fuoco, e mettete il finocchio sopra della paglia.

Rose al secco.

PIgliate delli bottoni di rose, levatene il verde, e pigliatene solo le foglie, le quali farete bollire un tantino, mettetele dentro dell' acqua fresca confettatele, ed aggiustatele nel medesimo modo del finocchio.

MELANGOLI, E LIMONI.

CAPITOLO NONO.

SCorzate delli melangoli più destramente, che voi potrete, mettete la scorza dentro dell' acqua fresca, e gli melangoli dentro dell' altra, fate bollire dell' acqua, e spaccate detti melangoli nella punta, e mettetegli a cuocere, facendoli bollire lo spazio di mezz' ora, di poi cavateli fuori, e metteteli dentro dell' acqua fresca, levatene il succo, e li grani di dentro con un cucchiaro d' acciajo, fate cuocere del zucchero a perla, fate sgocciolar gli melangoli fin tanto, che il zucchero sia cotto a penna, levategli dal fuoco, lasciandoli un poco riposare, mettete gli melangoli sopra della paglia, e lasciateli ben asciuttare avanti di levarli via. Per quattr'oncie di melangoli vi vogliono incirca sei libbre di zucchero.

Melangoli fettati in Anelli.

SCorzate gli melangoli, come gli altri intieri, e tagliateli in tocchi alla grossezza d' un mezzo dito, metteteli dentro dell' acqua fresca, fate bollire dell' acqua, sgocciolateli, sgombrate il di dentro, fateli cuocere con l'

acqua

acqua, ed essendo cotti cavategli fuora, e rimettetegli dentro dell' acqua fresca, e confettategli come gli melangoli intieri, ed aggiustandoli sopra della paglia separatamente l' uno dall' altro.

Melangoli in tagliadini.

PElate gli melangoli nell' istesso modo degli altri, secondo, che gli pelate mettetegli dentro dell' acqua fresca, tagliateli in quattro parti, sgombrate bene il di dentro, e nettategli con un coltello, tagliateli in fette somiglianti a lardoni, mettendoli dentro dell' acqua fresca, fate bollire dell' acqua, e dopo d' averli fatti sgocciolare, metteteli dentro all' acqua bollente, fategli cuocere, e di poi rimettetegli dentro dell' acqua fresca, confettandoli come gli altri, stendendoli sopra della paglia con delle fornice, aggiustandoli a foggia di scoglj.

Melangoli in pezzetti.

PIgliate delli pezzetti, ovvero delle scorze di melangoli, fategli bollire con assai acqua lo spazio di mezzo quarto d' ora in circa, cavategli fuora, e mettetegli dentro dell' acqua fresca, fategli bollire dentro dell' acqua, la quale muterete quattro volte, e tenendoli sempre dentro dell' acqua fresca, fategli sgocciolare, e contettateli come li melangoli, ed aggiustateli sopra della paglia a foggia di scoglj piccoli.

Limone fettato in pezzetti.

PElate i limoni come li melangoli, tagliateli in quattro parti, e nettate bene il di dentro, e mettetegli dentro dell' acqua fresca, fate bollire dell' acqua, e metteteli

N den-

dentro, cavateli fuora quando comincieranno a intenerirsi, e metteteli dentro dell' acqua fresca, confettandoli come melangoli, metteteli sopra della paglia, separandoli l' uno dall' altro.

I tagliadini di limoni si fanno nell' istesso modo di quelli dei melangoli.

Bianco di Limone.

PIgliate dei limoni grossi, pelateli come dei melangoli, levatene il bianco con un coltello più lungo, e più largo, che potete, e spesso quanto un ducatone, mettendoli nell' acqua secondo che si vanno pelando, fateli cuocere con l' acqua, e confettateli come i quarti di limone, metteteli sopra della paglia.

Il bianco di lumia si confetta nell' istesso modo di quello di limone.

CONFETTI,

Che si usano poco nelle botteghe de' Confettari.

CAPITOLO DECIMO.

Composta di Mela.

PIgliate delle mela rainette, pelatele, e tagliatele in quarti, cavatene le anime, e mettetele dentro dell'acqua fresca, fatele cuocere con dell' acqua, e del zucchero a fuoco gagliardo, ed essendo cotte cavatele, e mettetele a sgocciolare sopra di un tondo, ovvero sull' orlo d' un piatto, e di poi aggiustatele sopra d' un tondo, e finito di far cuocere il vostro Sireppo, fatele cuocere fin tanto che sia cotto in gelatina, e quando comincia a raffreddarsi, mettetelo sopra della mela con un cucchiaro, e per sei mela vi vanno

no tre fogliette d'acqua, e dodici oncie di zucchero.

Pigliate delle mela di calvi ben roſſe, tagliatele in quarti, ſpaccate la pelle per tagli, levate le anime, e fate cuocere dette mela, come la compoſta di rainetta, non mettendovi tant'acqua, e mettetevi mezza foglietta di vino.

Altre Mela.

TAgliate delle mela rainette in quarti, levatene le anime, dipoi fatele cuocere con una foglietta d'acqua, e mezza libbra di zucchero, e quando non vi reſterà più ſucco, e che cominceranno a friggere per di ſotto, mettete un tondo per di ſopra, e rivoltatele ad uſo di frittata, facendo in modo, che la pelle reſti di ſopra.

Mela intiera.

PIgliate delle mela rainette, fraſtagliate la pelle, e fatele cuocere in quarti, come le mela, laſciatevi un poco di Siroppo, e ſervitele intiere.

Gelatina di Mela rainette.

PElate delle mela rainette, tagliatele in fette, levatene le anime, fatele cuocere coll' acqua, colatele con una ſalvietta, ſpremetele bene, pigliatene il decotto, e fatele bollire con zucchero a fuoco gagliardo fin tanto, che il Siroppo ſia cotto, e per un boccale di decotto vi vuole una libbra di zucchero.

Gelatina di Granata.

FAte la gelatina di mela rainette, e quando ſarà quaſi cotta, mettete delli grani di granata ben roſſi, i quali voi avrete mon-

dati, e fategli un poco bollire, e paſſateli dentro un panno lino.

Compoſta di Maroni.

FAte arroſtire delli maroni ſopra della bragia, pelateli, ed appianiteli, dipoi mettetegli dentro un piatto d' argento con del Siroppo di bericuocoli, o altro, un poco di vino di Spagna, fategli bollire quando gli vorrete ſervire, mettete un tondo di ſopra, e rivoltateli come ſe foſſe un formaggio freſco.

Compoſta di Limone.

LEvate la pelle de' limoni, e tagliateli in fette tonde, levatene l'anime, fategli bollire un tantino dentro dell' acqua, cavategli fuora, e mettetegli nell' acqua freſca, fate cuocere del zucchero a perla groſſa, ſgocciolateli, e metteteli dentro a bollire fin tanto, che il Siroppo ſia cotto in gelatina, e dipoi aggiuſtateli ſopra d' un tondo.

Compoſta di Melangoli.

FAte detta compoſta come quella di limoni, ma non la fate cuocere con l' acqua.

Compoſta di bianco di Limone.

PElate i limoni, ſecondo ch' anderete levando il bianco, mettetelo dentro dell' acqua freſca, fate bollire dell' acqua, e fategli bollire la voſtra carne di limone dentro, rimettetela nell' acqua freſca, dipoi fate cuocere del zucchero a perla, e mettete il bianco di limone dentro fin tanto, che il Siroppo ſia cotto a perla groſſa, aggiuſtatela ſopra d' un tondo, e quando ſervirete, mettetevi del ſucco di limone.

La

La composta di bianco di melangolo si fa nell'istesso modo.

Composta di Pera.

PElate delle pera, fatele cuocere a fuoco gagliardo, e con assai acqua, essendo cotte mettetele dentro dell' acqua fresca, fatele sgocciolare, e confettatele coll' acqua dove avranno bollito con del zucchero, e mettetevi del succo di limone quando servirete.

Pigliate delle pera lunghe, le quali sono gialle da una parte, e rosse dall' altra, dette pera coscia madama, ovvero dell' altre pera, mettetele dentro un vaso di terra con dell' acqua, del zucchero, ed un poco di vino, e di cannella, lasciandole bollire fin tanto, che vi resti poco Siroppo.

Composta di Pera col succo di Melangoli.

FAte cuocere delle pera grosse colla bragia, ovvero dentro una tortiera, pelatele, ovvero spaccatele in quarti, levatene le anime, e fatele cuocere con un poco di zucchero, ed un poco d' acqua, e quando il Siroppo sarà tutto consumato, mettetevi del succo di melangolo, e cavatele fuora.

Composta d' Uva Spina.

LEvate i fusti, e l'anime dell' uva spina, fatela bollire con dell' acqua, e del zucchero, dipoi fate cuocere il Siroppo a perla, e cavatela fuori.

Maroni al secco.

FAte cuocere delli maroni alla bragia, e pelateli, e fate cuocere del zucchero a penna, e dopo d' averlo ritirato dal fuoco

mettetegli dentro, e rimenateli, cavandoli fuora quando il zucchero comincierà a raffreddarsi, e di poi mettetegli su la paglia.

Fate un ghiaccio con dell'acqua di fior di melangolo, e del zucchero conforme è detto nel trattato del ghiaccio del marzapane, fate cuocere delli maroni dentro alla bragia, pelateli, ed appianatali, mettetevi del ghiaccio da una parte, e fategli cuocere con il coperchio del forno, di poi voltateli dall' altra parte, la quale voi vernirete, e farete cuocere nell' istesso modo.

Le brugnole vernite, cerase, persiche si fanno nell' istesso modo delli maroni.

Bericuocoli verniti.

PIgliate delli bericuocoli secchi, e verniteli nell' istesso modo delli maroni.

Pistacchi a secco.

MOndate delli Pistacchi con dell' acqua calda, di poi mettetegli dentro dell' acqua fresca, fategli sgocciolare, e seccare, mettendoli in luogo secco come li maroni.

Gelatina di Cotogni.

TAgliate i cotogni in pezzi, e fateli ben bollire nell' acqua, colateli con un pannolino, e spremeteli bene, pigliatene il decotto, e per un boccale di detto decotto, mettetevi una libbra di zucchero, fatelo cuocere a fuoco lento, e tenetelo coperto, e quando sarà cotto cavatelo fuora, ed imbanditelo.

Cotognata chiara.

FAtela nell'istesso modo di quella de' cotogni, e mettetela dentro delle scattole d' abe-

abete, vi potete anche mettere della concininiglia per farla più rossa.

Cotognata densa.

PElate delli cotogni ben maturi, tagliateli in pezzi, fategli ben cuocere nell'acqua, e poi colateli con un mestolone sottile, pigliate la colatura, fate cuocere del zucchero a perla con l'acqua, dentro della quale i cotogni avranno bollito, fateli bollire a fuoco lento sin tanto, che siano cotti in gelatina, e di poi chiudeteli dentro delle scattole d'abete, ed in quella composizione vi va una libbra di zucchero per libbra di marmelata.

Marmelata di Cotogni.

FAte detta marmelata nell'istesso modo, che la cotognata densa, ma non la fate tanto cuocere, mettetela dentro delli vasi di majolica, ovvero di terra ordinaria, e copritela con della carta quando sarà fredda.

Marmelata di Mela.

SI fa detta marmelata nell'istesso modo di quella di cotogni, facendola cuocere a fuoco gagliardo senza coprirla.

CONFETTI LIQUIDI.

CAPITOLO DECIMOPRIMO.

Bericuocoli verdi.

MEttete nell'acqua fresca delli bericuocoli, secondo che si vanno pelando, fate intepidire dell' acqua, e metteteli dentro, e poi mettetevi un poco d'aceto, tenendoli sempre coperti, e fateli bollire fin tanto siano di

color verde, ritirateli dal fuoco, e lasciateli raffreddare dentro dett' acqua, o cavategli poi fuora, e mettetegli dentro dell' acqua fresca, e fate cuocere del zucchero a perla, sgocciolate detti bericuocoli, e metteteli dentro detto zucchero, fategli cuocere a fuoco gagliardo fin tanto, che il Siroppo sia cotto a perla grossa, cavategli fuora, e se gli volete conservare non fate cuocere il zucchero, tanto avanti di mettergli dentro.

Mandorle.

FAte cuocere della cenere, ovvero della gomma con dell' acqua, mettetevi dentro dette mandorle, e lasciatele stare fin tanto, che si pelino da se, cavatele dall' acqua pelate, e mettetele dentro dell' acqua fresca, e confettatele come li bericuocoli.

Uva Spina.

LEvate il fiore, il frutto, e le anime di dentro dell' uva spina, e fatela cuocere, e confettatela come li bericuocoli.

Cerase coll' anime.

PIgliate delle cerase ben mature, levatene il fusto, fate cuocere del zucchero a penna, mettete le cerase dentro detto zucchero, e fatele bollire a fuoco gagliarlo durante un quarto d' ora, levatele dal fuoco, lasciatele raffreddare, rimettetele poi sul fuoco, e fatele cuocere fin tanto, che il Siroppo sia cotto a perla grossa, dipoi cavatele fuora.

Mo-

Mora Angelica.

PIgliate delle more angeliche, che non ſiano troppo mature; levatene il fuſto, e poi mettetele dentro d'una catinella, fate cuocere del zucchero a penna, il quale ſpargerete ſopra dette more, mettetele dipoi dentro una ſtuffa, ovvero luogo aſciutto, durante la metà d'un giorno, fatele bollire a fuoco mezzano fin tanto, che il Siroppo ſia cotto a perla.

Uva Spina roſſa.

LEvate via il fuſto di detta uva ſpina, fate cuocere del zucchero a penna, mettete detta uva ſpina dentro detto zucchero, e dopo d'averle ben ſchiumate laſcierete raffreddare, e finirete di farle cuocere, facendo in modo, che il Siroppo ſia cotto a perla.

Bericuocoli coll' anima, e con la Pelle.

PIgliate dei bericuocoli quando cominciano a maturarſi, levatene il fuſto, e sbucateli con un coltello in varie parti, fate intepidir dell'acqua, mettete detti bericuocoli dentro, e non gli fate bollire, e cavategli ſecondo che veniranno ſopra l'acqua, mettendoli nell'acqua freſca, e poi ſgocciolandoli, fate cuocere del zucchero a perla, mettete li bericuocoli dentro detto zucchero, e laſciategli bollire durante un mezzo quarto d'ora, ritirateli dal fuoco, e laſciateli raffreddare, dipoi li finirete di far cuocere con fuoco gagliardo, facendo cuocere il Siroppo a perla groſſa.

More.

PIgliate delle more un poco roſſe, levatene il fuſto, fate cuocere del zucchero a penna, mettete dette more dentro detto zucchero do-

po d'averle schiumate, lasciatele raffreddare, e fatele bollire fin tanto che il siroppo sia cotto a perla.

Bericuocoli senz' anima.

LEvate via l'anime dei bericuocoli, e foràtegli, dipoi confettateli come gli altri.

Bericuocoli senza pelle.

PElate dei bericuocoli più delicatamente che potete, e secondo che li pelarete, metteteli dentro l'acqua fresca, fateli imbianchir nell'acqua, e confettateli come gli altri.

Prugna Imperiale.

PIgliate delle prugne quando cominciano a maturare, fate riscaldare dell'acqua, dopo d'averle forate colla punta d'un coltello, mettetele dentro quell'acqua calda, mettetevi un poco d'aceto tenendole ben coperte, fate riscaldare l'acqua, ma non la fate bollire, e quando comincieranno à verdeggiare levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare dentro la loro acqua, e quando saranno fredde tenetele sempre coperte, dipoi cavatele fuora, e mettetele dentro dell' acqua fresca, fate cuocere del zucchero a penna, sgocciolate bene le prugne, e mettetele dentro detto zucchero, dipoi fatele cuocere a fuoco gagliardo, e avendole schiumate levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare, finite di farle cuocere a fuoco gagliardo, fin tanto che il Siroppo sia cotto a perla grossa, dipoi cavatele fuora, e rinserratele.

Prugna Imperiale senza pelle.

PElate dette prugne più delicatamente che potrete, e secondo che le pelarete, mettete-

te-

tele nell' acqua fresca, facendole cuocere, e confettatele nell' istesso modo delle altre.

Perdigione bianco.

PIgliate delle prugne bianche, ed un poco verdi, dette perdigioni, fatele verdeggiare, e confettatele come le Imperiali.

Prugne perdigione senza pelle.

PElate dette prugne, e mettetele subito dentro dell' acqua fresca, fatele verdeggiare, e confettatele come le altre.

Perdigione rosso.

FAte cuocere dette prugne con dell' acqua, e secondo, che si cuoceranno le cavarete fuora, e le metterete dentro dell' acqua fresca, fate cuocere del zucchero a penna, mettete le prugne dentro detto zucchero, dopo d' averle fatte sgocciolare, fatele cuocere, e lasciatele raffreddare, essendo prima schiumate finite di farle cuocere con l' istesso fuoco, che fate cuocere il Siroppo a perla, e poi cavatele fuora.

Prugna da Maschio.

DEtte prugne si confettano come il perdigione. Ogni sorte di prugne si possono confettare in una di queste due maniere: quelle che hanno da verdeggiare si confettano come le prugna Imperiali, e quelle che hanno da rosseggiare si confettano come le perdigione rosse. Le prugne bianche si possono anche confettare come dette perdigione rosse, ma si fanno cuocere con del zucchero a fuoco gagliardo.

Pera di Rossoletto.

PIgliate delle pera di roſſoletto ben mature, fatele cuocere con aſſai acqua, ed eſſendo cotte, mettetele dentro dell' acqua freſca, dipoi pelatele delicatamente, e rimettetele dentro dell' altr' acqua freſca, fate cuocere del zucchero a liſſa, e mettete le pera dentro, facendole cuocere con un fuoco mezzano, vi potete mettere del garofano, con della ſcorza ſecca di melangolo, laſciatele raffreddare, e finitele nell'iſteſſo modo, fate cuocere il Siroppo a perla, e dipoi cavatele fuora.

Pera Moſcatelle.

FAte cuocere dette pera come quelle di roſſoletto, ma biſogna farle cuocere con un fuoco gagliardo, non mettendovi nè garofani, nè melangolo. Ogni ſorte di pere ſi poſſono confettare nell' iſteſſo modo, ma le bianche ſi faranno cuocere con un fuoco gagliardo.

Noci bianche.

PIgliate delle noci verdi ben tenere, pelandole ſino al bianco, facendo in modo che non vi reſti verdura, e ſecondo che le pelerete mettetele nell' acqua freſca, fatele cuocere à fuoco gagliardo, e con aſſai acqua, dodo d' averle sbucate in traverſo con una lardaruola laſciatele bollire fin tanto, che pungendole con una ſpilla non vi s' attacchino, cavatele fuora, e mettetegli dentro dell' acqua freſca, trapuntandole con della cannella, e garofani, ovvero della ſcorza di limone ſecca, fate cuocere del zucchero a liſſa, e mettetele dentro, facendole cuocere a fuoco gagliardo, laſciatele raffreddare, finite di farle cuocere, fate il Siroppo a perla, e poi cavatele fuora.

No-

Noce verdi.

PIgliate delle noce verdi ben tenere pelatele, e sbucatele, facendole cuocere, e confettare, come le altre.

Persiche.

FAte bollire dette persiche dentro dell' acqua fin tanto, che la pelle cominci a levare, allora cavatele fuora, e mettetele nell' acqua fresca, dipoi pelatele, e mettetele a sgocciolare, fate anche cuocere del zucchero a perla, e mettete il frutto dentro, facendo cuocere a fuoco gagliardo, e dipoi lasciatele raffreddare, e finite di farle cuocere fin tanto, che il Siroppo sia cotto a perla grossa, e dipoi cavatele fuora.

Persiche Alberae, e Noci Persiche.

PIgliate le alberae, e mettetele dentro dell' acqua fresca, fate cuocere del zucchero a perla, fatele sgocciolare, e mettetele dentro detto zucchero, e quando il Siroppo sarà quasi cotto a perla, levatele dal fuoco, mettetele dentro una catinella, lasciatele riposare per ventiquattr' ore, rimettetele sul fuoco, facendo cuocere il Siroppo a perla grossa, e dipoi levatele via.

Si ponno confettare nell' istesso modo certe persiche, dette marlicottoni, le mirabolane, e tutte le persiche, che restano attaccate all' anima. Se voi non le confettate, bisogna ricuocerle ogni due mesi, ovvero allora che il Siroppo comincia a diventar crudo.

Per-

Persiche di Corbeil.

PIgliate delle persiche un poco verdi, pelatele, e levate le anime, mettete il frutto nell' acqua, come le prugne Imperiali, e confettatele nell' istesso modo.

Uva moscatella.

PIgliate del moscatello, quando comincia a maturare, levatene li granelli di dentro, fate cuocere del zucchero a penna, e mettetevi dentro il detto moscatello, copritelo poi, e lasciatelo star così, quando sarà freddo mettetelo sul fuoco mediocre, fate cuocere il zucchero a perla, e dipoi cavatelo fuora.

Il moscatello senza pelle si confetta nell' istesso modo dell' altro.

Agresta.

PIgliate dell' agresta quando comincia a maturare, levatene i granelli, e secondo che gli leverete mettetela nell' acqua fresca, fate riscaldar dell' acqua, e mettetevi l' agresta dentro, lasciandola coperta, e facendola cuocere a fuoco lento fin tanto che l' agresta abbia ripreso la sua verdura, levatela dal fuoco, e lasciatela raffreddare, dipoi cavatela, e mettetela dentro dell' acqua fresca, fate cuocere del zucchero a penna, sgocciolate l' agresta, e mettetela dentro detto zucchero, e fatela cuocere a fuoco gagliardo fin tanto che il Siroppo sia cotto a perla, e cavatela.

Cotogni.

PIgliate dei cotogni ben maturi, e pelateli, spaccateli in quarti, ed avendone levate l' anime, ed il garzuolo, mettete detto frutto den-

dentro dell' acqua fresca, fate bollir dell' acqua e mettetevi li cotogni, e cavateli fuora quando saranno un poco teneri, rimettendoli nell' acqua fresca, fate cuocere del zucchero a lissa, ed avendo fato sgocciolare i cotogni, metteteli dentro detto zucchero, teneteli coperti, e fateli cuocere a poco fuoco, vi potete mettere un poco di cannella, fate cuocere il Siroppo in gelatina, e dipoi cavate fuora i cotogni confetti.

CONFETTI SECCHI.

OLA D' ALBIO,

Detto in Francese Gorgo d' Auge.

PIgliate delle lattughe bianche lunghe, e granite, levate via le foglie, e la pelle ben delicatamente, secondo che le levate, mettetele dentro dell' acqua fresca, fate bollire dell' acqua, e mettetele dentro, lasciandole cuocere fin tanto, che pungendole con una spilla grossa, elle non vi restino attaccate, cavatele fuora, e mettetele nell' acqua fresca, dipoi cavatele, e lasciatele sgocciolare, mettendole dentro una catinella, fate cuocere del zucchero a perla, spargetelo sopra dette lattuche, dipoi le metterete nella stuffa lo spazio di due giorni, vuotate poi adagio il Siroppo dentro una catinella, facendolo ricuocere a perla, spargendolo sopra dette lattughe, e rimettetele di nuovo alla stuffa durante due altri giorni, mettetele poi dentro una catinella col Siroppo loro, fatele bollire fin tanto, che il Siroppo sia cotto a perla, mettendone di poi dentro delli vasi di majolica, i quali turarete bene, e quando vorrete adoperare dette lattughe confettate, cavatene la quantità, che v' occorrerà, e fatele asciuttare nella stuffa. Li broccoli, li cavoli, e li ramicel-

celli di sambuco si confettano nell' istesso modo.

Bericuocoli verdi secchi.

COnfettate detti bericuocoli nell' istesso modo delli liquidi, e dopo che saranno stati per otto giorni dentro del loro Siroppo, levateli fuora, e fategli sgocciolare, di più aggiustateli sopra della latta bianca, ovvero della losa ben lissa, avendo cura di rivoltarle, facendole asciuttare nella stuffa. Le mandorle verdi si confettano nell' istesso modo.

Uva spina verde.

LEvate via li granelli di dentro, e confettatela nell'istesso modo delli bericuocoli verdi.

Noci bianche.

COnfettate dette noci nell'istesso modo delle liquide, e quando vorrete adoperarle, fatele sgocciolare, ed asciuttare, e di poi stendetele sopra della latta, ovvero losa.

Cerase coll' anima.

PIgliate delle cerase ben mature levatene via il fusto, e fatele bollire venti bolli con un poco d' acqua, fatele sgocciolare, e fate cuocere del zucchero a penna, e mettetevi le cerase dentro, fatele bollire durante mezzo quarto d'ora, mettetele dentro una catinella, lasciandovele stare lo spazio di otto giorni, dipoi rimettetele nel bacile, e fate cuocere il Siroppo a perla minuta, e di poi rimettetele dentro la catinella, ed essendo fredde fatele sgocciolare, aggiustatele sopra della losa, e dipoi fatele asciuttare nella stuffa, avendo cura di rivoltarle.

Cera-

Cerase con l' orecchio.

LEvate via il fusto, e cavate le anime di dette cerase, confettandole nell' istesso modo di quelle con le anime, facendole asciuttare nella stuffa.

Bericuocoli con l' orecchio.

PIgliate delli bericuocoli quando cominciano a mutare, cavatene l' anima, e secondo, che si vanno pelando detti bericuocoli ben delicatamente, metteteli nell' acqua fresca, di poi fate intepidire dell' acqua, e metteteli dentro, levateli via secondo, che vanno nuotando su l' acqua, rimettendoli poi nell' acqua fresca, sgocciolateli bene, e poi metteteli dentro una catinella, ed avendo fatto cuocere del zucchero a perla minuta, versatelo sopra li bericuocoli, lasciandoli stare così per un giorno intiero, di poi vuotate adagio il Siroppo dentro una catinella, e fatelo di nuovo cuocere a perla, spargendolo di poi sopra detti bericuocoli. Continuate a far cuocere detto Siroppo cinque, o sei volte, e quando li bericuocoli saranno inzuppati di zucchero abbastanza lasciateli posare per otto giorni, facendoli sgocciolare, e di poi seccare nella stuffa, ed avendo cura di rivoltarli spesse volte, e mutare i fogli fin tanto, che siano ben secchi.

Bericuocoli senz' anima.

CAvate fuori l' anima delli bericuocoli, e confettateli come gli altri.

Persiche di Corbeil.

PIgliate delle persiche un poco verdi, pelatele, e cavatene fuora l' anima, confettandole, ed aggiustandole come le prugna Imperiali.

Prugna Imperiali.

PIgliate delle Prugne un poco verdi quando cominciano a maturare, foratele con un coltello in tre, o quattro parti, fatte riscaldare dell' acqua, e mettetele dentro, fatele cuocere senza farle bollire, mettetevi un poco d' aceto dentro, e poi copritele, lasciandole stare così fin tanto, che cominciano a verdeggiare, levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare dentro la loro acqua, cavandole poi fuora, e mettendole dentro dell' acqua fresca, sgocciolatele, e mettetele dentro una catinella, finite di confettarle come li bericuocoli.

Prugna Imperiali senza pelle.

PElate le prugna, e mettete dentro dell' acqua fresca, facendone nell' istesso modo dell' altre.

Prugna di Lilevert, e di Perdigione.

DEtte prugne si confettano nell' istesso modo dell' Imperiali.

Pera bianchette.

PIgliate delle pera bianchette ben mature, fatele cuocere con assai acqua, e con fuoco gagliarlo, cavatele fuora quando cominciano intenerirsi, mettendole dipoi nell' acqua fresca, e secondo che le pelarete le mettere-

te

te dentro dell' altr' acqua fresca, fatele sgocciolare, e mettetele dentro una catinella, fate cuocere del zucchero a lissa, spargetelo sopra le pera, lasciatele poi stare così durante un giorno intiero, mettendo il Siroppo dentro un bacile, e facendolo cuocere a perla, seguitando a far cuocere il Siroppo per otto giorni: mettete le dette pera dentro detto Siroppo, facendo cuocere di nuovo il Siroppo a perla, rimettete dette pera dentro la catinella, e lasciatevele stare per otto giorni, fatele ben sgocciolare, ed imbanditele, facendole seccare nella stuffa.

Le pera moscatelle di rossolette si confettano nell' istesso mōdo.

Pera tagliate in quarti.

FAte cuocere dette pera con dell' acqua, e dipoi mettetele nell' acqua fresca, pelatele, e tagliatele in quarti, cavatene il garzuolo, e confettatele nell' istesso modo delle pera bianchette.

Uva Moscatella.

PIgliate del moscatello quando comincia a maturare, cavatene fuora i granelli, e mettete detto moscatello dentro una catinella, fate cuocere del zucchero a perla, e spargetelo sopra del moscatello, e finitelo come i bericuocoli.

Moscatello senza pelle.

PElate detto moscatello, cavatene i granelli, e confettatell come i precedenti.

Agresta.

FAte verdeggiare l'agresta dentro dell' acqua come i confetti liquidi, e confettatela come il moscatello secco.

Cotogni.

PIgliate dei cotogni ben maturi, tagliateli in quarti, pelateli, e levatone il garzuolo, fateli cuocere con assai acqua, e secondo che saranno cotti, cavateli fuori, e mettetteli dentro dell' acqua fresca, fateli ben sgocciolare, e metteteli dentro una catinella, e finitele come le pera bianchette.

Mela tagliate in quarti.

PIgliate delle mela reinette, tagliatele in quarti, pelatele, e cavatene il garzuolo, fatele cuocere con dell' acqua, mettetele poi dentro dell' acqua fresca, fatele ben sgocciolare, e mettetele dentro una catinella, confettandole come le pera bianchette.

PASTE DI FRUTTI, E DI FIORI.

CAPITOLO DECIMOSECONDO.

Pasta di mela.

PIgliate delle mela reinette, pelatele, e levatene il garzuolo, fatele cuocere coll' acqua, facendole ben sgocciolare, colatele con un mestolone, ovvero setaccio; pigliatene la spremura, che n' esce, fatela asciuttare dentro un pajuolo sul fuoco, rimenandole sempre, acciocchè non si abbrugi,

brugi, e quando sarà ben asciutta, che non s'attaccherà più al pajuolo, mettetevi del zucchero polverizzato, rimenandola anco un poco, dipoi cavatela fuori, ed aggiustatela sopra della latta, ovvero losa, fatela così asciuttare nella stuffa, e quando sarà asciutta da una parte, voltatela dall'altra, nettandola con un coltello, e rimettendola sopra dell'altra latta, finite di farla asciuttare, essendo asciutta cavatela fuori, e mettetela dentro delle scatole d'abeto con della carta.

Pasta di Bericuocoli.

TOgliete dei bericcuocoli, cavate l'anima, fategli cuocere con dell'acqua, e colateli con un mestolone, ovvero setaccio, raccoglietene la colatura, e fatela nell'istesso modo delle mela.

Pasta di Cerase.

TOgliete delle cerase ben mature, levatene il fusto, e l'anime, fatele bollire venti bolli, tiratele fuori, sgocciolatele, colandole poi come le mela.

Pasta di Mora Angelica, e d'Uva spina rossa.

DEtta pasta si fa nell'istesso modo di quella delle mela.

Pasta di Persiche.

TOgliete delle persiche un poco verdi, pelatele, e cavatene l'anima, fatele cuocere con dell'acqua, e colatele, facendola come quella delle mela.

Pa-

Pasta di Moscatello.

TOgliete del moscatello un poco verde, cavatene li granelli, colatelo col mestolone, raccoglietene la colatura, e farete detta pasta come quella della mela.

Pasta d' Agresta.

CAvate fuora i granelli dell' agresta, fatela verdeggiare nell' acqua, come se voleste confettarla liquida, fate sgocciolare, e colatela, facendo detta pasta come quella della mela.

Pasta di Cotogni.

TOgliete dei cotogni ben maturi, pelateli, e tagliateli in quarti, cavatene il garzuolo, e fateli cuocere con dell' acqua, sgocciolateli, e colateli, facendo la pasta come quella della mela.

PASTA CONTRAFFATTA.

Pasta di Cerase, Mora Angelica, ed Uva spina.

TOgliete della spremura di mela, e tingetela rossa con della conciniglia preparata, ovvero con del cinapro, e fate la pasta come quella delle mela.

Pasta di Bericuocoli contraffatta.

TOgliete della marmelata, ovvero spremura di mela, e le darete il color giallo con giglio preparato.

Pa-

Pasta di Prugne.

TOgliete della marmelata, ovvero spremura di mela, datele un color verde con delle foglie di bieta preparata, facendo la pasta come quella delle mela.

Pasta di Viole.

MOndate delle foglie di viole, pestatele dentro un mortajo, pigliate della marmelata di mela, mischiandola con le viole, e facendone la pasta come quella delle mela.

Potete fare delle paste d' ogni sorte di fiori nell' istesso modo.

Pasta di Genova.

TOgliete dei cotogni ben maturi, fateli bollire intieri, essendo cotti, cavateli fuora, e metteteli dentro dell' acqua fresca, pelateli, e pigliate la polpa di cotogni, e colatela con un mestolone, raccoglietene la colatura, fate cuocere del zucchero a soffio, il quale avendo levato dal fuoco, mettetevi la marmelata dentro, e rimenatela bene con una spatola, ovvero cucchiaro, mettetela dentro una catinella, lasciatela raffreddare, ed imbanditela, mettete il modello di latta nella forma, che volete fare sopra della losa, mettendo della detta pasta dentro detto modello, il quale empirete bene, levate poi detto modello, facendo la pasta ben liscia, intagliatevi delle figurine di sopra, e poi fatela asciuttare in stuffa; essendo asciutta da una parte, voltatela dall' altra, mutando di losa, fatela asciuttare da quell' altra parte, e quando vorrete adoperarla, pigliate dell' oro mordente, spezzatelo, e indorate la vostra pasta in certi

luo-

luoghi, bagnando un poco la parte, che vorrete indorare.

MODO DI CANDIRE

LI FRUTTI, E LI FIORI.

CAPITOLO DECIMOTERZO.

Melangoli canditi.

PIgliate dei melangoli confetti secchi, fate cuocere del zucchero a perla, e quasi a penna, e mettetelo dentro una catinella, piantatevi una spilla ad ogni melangolo, legate un poco di filo a detta spilla, attaccando detto filo a bastoncini, li quali metterete dentro della catinella, mettete i melangoli dentro attaccati in quel modo, fateli inzuppare tutti dentro l' acqua, e che non tocchino il fondo, nè l' orlo della catinella, nè anche si tocchino l' uno e l' altro, metteteli nella stuffa, lasciandoli stare quattro o cinque giorni, e dipoi cavateli fuori.

Bericuocoli canditi.

TOgliete dei bericuocoli confettati, e secchi, attaccateli in quella conformità, che ne abbiamo detto dei melangoli, e fateli candire nell' istesso modo.

Finocchio candito.

TOgliete dei mazzetti di finocchio secco, attaccateli per il fusto, e conditeli come li melangoli. Si possono condire ogni sorte di frutti nell' istesso modo.

Vio-

Viola candita.

METtete dette viole col fusto dentro una catinella, fate cuocere del zucchero a perla, e quasi a penna, e quando sarà raffreddato, spargetelo sopra dette viole, mettetele dipoi in un luogo asciutto, copritele, e lasciatele così per otto giorni, levandole poi via, e mettendole ad asciuttare sopra della paglia, e non le metterete nella stuffa come le altre.

Fior di Melangolo candito.

TOgliete del fior di melangolo, che sia ancora in boccia, e canditelo come la viola.

Fior di Borraggine candita.

FAte candire detto fiore nell' istesso modo della viola, potete candire ogni sorte di fiori nell' istesso modo, eccetto la rosa.

Boccie di Rose candite.

TOgliete delle boccie di rose, fatele bollire una dozzina di bolli d' acqua fresca, fateli ben sgocciolare, e fateli candire come li melangoli.

MODO DI FARE
LI CONFETTI.

CAPITOLO DECIMOQUINTO.

Bianchi di Zucchero.

COnviene osservare, che per fare detti confetti vi sono due differenti cociture di zucchero, l' una vien detta a perla, l' altra

liſſa, come ſono dichiarate nel trattato delle cociture di zucchero, e delli confetti liſci.

Per ogni ſorte di confetti vi vuole una conca grande di rame roſſo con due manichi, e piana nel fondo, ovvero che detta conca ſia d' argento ſoſtenuta in aria con due corde alte fino alla cintura, ſotto della quale voi metterete un fuocone con della bragia dentro per fare li confetti, e lati.

Biſogna avere un ordigno di rame roſſo a fòggia d' imbottatore, e che il canale ſia groſſo quanto un ferro di ſtringa, il quale ordigno voi ſoſpendete in aria di ſopra il mezzo della conca, nella quale voi metterete il Siroppo quando n' avrete biſogno.

Mandorle perlate.

TOgliete delle mandorle dolci intiere, nettatele bene, mettetele dentro una concolina, aſciuttatele un poco ſopra il fuoco, mettete del Siroppo dentro dell' imbottatore con cura di muovere la concolina, e far voltare li confetti dentro, acciocchè pigliano il zucchero egualmente, alcune volte anche rimenarle colla mano, e ſepararle l' una dall' altra, e ſe ve ne ſaranno, che reſtino attacate inſieme ſeparatele dal Siroppo, e laſciatele un poco ſtare, ed aſciuttare, potete farle tanto groſſe, e tanto coperte di zucchero quanto vorrete, continuardo ſempre nell' iſteſſo modo.

Mandorle liſſe.

MEttete delle mandorle dentro la concolina, e diſſeccatele, pigliate del Siroppo cotto a liſſa con un cucchiaro fino a mezza foglietta ogni volta, e ſpargetelo nella concolina, e rimenando ſpeſſe volte dette mandorle con la mano, laſciatele ripoſar qualche volta,

ta, voi potete coprirle di zucchero quanto vi parerà, seguitando sempre nel medesimo modo.

Pistacchi lisci.

PIgliate delli pistacchi infranti, e ben scielti, metteteli dentro la concolina con del zucchero cotto a lissa, confettandoli come le mandorle liscie. Potete anche farne delli perlati, facendoli nell'istesso modo delli confetti perlati accennati qui sopra, ma non disseccano nella concolina, e nell'istesso tempo si lascia scolare il zucchero.

Cannella di Milano.

PIgliate della buona cannella nuova, e tagliatela in pezzetti lunghi come lardoni, li quali metterete nella concolina, e mettendo del zucchero cotto a perla dentro dell'imbottatore, confettatela come le mandorle pelate.

Melangolo perlato.

PIgliate delli melangoli buoni da confettare, levate via la scorza ben sottile, tagliate detto melangolo in quattro parti, sgombrate il dentro, tagliatelo in pezzi lunghi come lardoni, fategli cuocere con dell'acqua, e confettateli a secco, accomodateli di sopra della paglia separatamente l'uno dall'altro, mettegli poi dentro la concolina, e fateli come le mandorle perlate.

Pisselli inzuccherati, ovvero Anice di Verdun.

PIgliate dell'anice buono ben dolce, nettatelo bene, e levatene via tutti li fusti, e quando sarà ben nettato, mettetelo dentro la

concolina, diffeccandolo un poco, e finite detto anice nell' ifteffo modo delle mandorle lifcie, e fe volete farne delli più groffi, bafterà coprirli d'avantaggio di zucchero.

Coriandoli perlati.

PIgliate del coriandolo nuovo, fcioglietelo, e nettatelo bene, e di poi mettetelo nella concolina, facendolo nell' ifteffo modo delle mandorle perlate.

Finocchio confettato.

PIgliate del grano di finocchio verde ben dolce, facendalo come l'anice di Verdun.

Bericuocoli a foggia di Confetti lifci.

PIgliate delli bericuocoli confetti fecchi, ovvero della pafta, delli bericuocoli, la quale pefterete dentro un mortajo con un poco d'acqua di fior di melangolo, formatela in palotte groffe quanto una noce, ed appianatele con le dita a foggia d'uva lentichia, lafciatele un poco afciuttare, e fatene poi dei confetti con le mandorle lifcie.

Confetti di bianco di Limone.

TOgliete del bianco di limone, fatelo feccare, e fatene dei confetti, come i bericuocoli. Voi potrete dare l' ambra, ed il mufchio alle voftre pafte, fecondo che voi le piftate nel mortajo.

Anime di meloni.

SU l' ultima ftagione dei Meloni, bifogna confervare le anime dei migliori, tenendole in luogo fecco, e quando volete confettar-

tarle, bisognerà disseccarle bene dentro la concolina, facendo detti confetti col Siroppo cotto a lissa nell' istesso modo delle mandorle liscie.

Anime di Citrolo.

NElla stagione dei citroli, bisogna riservarne le anime, e tenerle in luogo secco, e quando vorrete confettarle, bisogna levarne la scorza, e cavarne la midolla, confettandole come quelle di melone, salvo che non si disseccano nella concolina.

Anime di Zucca.

I Confetti di zucca si fanno nell'istesso modo di quelli dei citroli; si ponno anche confettare ogni sorta di frutti, ovvero pasta fritta nell'istesso modo,

Voi potete dar l'ambra, ed il muschio a tutti i confetti, mettendo detto muschio, ed ambra preparati nella concolina l' ultima volta, che li coprirete di zucchero.

MODO DI FARE

Ogni sorte

DI MARZAPANE.

CAPITOLO DECIMOQUARTO.

Marzapane comune.

LI Marzapani, e biscottini sono mentovati nel trattato del Pasticciere; mondate le mandorle dolci con dell'acqua calda, e dipoi mettetele dentro dell' acqua fresca, fatele ben sgocciolare, e poi pestatele dentro un mortajo con un pistone di legno, avvertendo d' inaffiarle spesso con dell' acqua comune, ovvero con dell' acqua di fior di melangolo, ovvero altra, ed acciocchè la pasta non sappia di det-

to oglio, dopo che essa è ben pestata, fate cuocere del zucchero a penna, e mettetevi le vostre mandorle dentro, stemperatele bene, e fatele asciuttare con una spatola, acciocchè non si abbrucino nel fondo, quando comincieranno ad asciuttarsi, e non attaccarsi più al pajuolo, cavatele fuori: potete servirle calde, ovvero aggiustatele in qual guisa, che vi parerà, e si possono anche servir fredde, e se la vostra pasta sarà troppo asciutta, pestatela di nuovo con della chiara d'uova, e fatela molle quanto vi parerà, essendo il vostro marzapane aggiustato, fatelo cuocere dentro del forno con fuoco mezzano; quella pasta vi può servire a più sorti di marzapani, e per una libbra di mandorle vi vanno dodici oncie di zucchero.

Marzapane Reale.

PIgliate della pasta di marzapane reale, e formatela in anelli, mettete delle chiare d'uova dentro un piatto, inzuppandovi i vostri anelli dentro, dipoi polverizzateli di zucchero, ed aggiustateli sopra della carta, fateli cuocere di sopra con fuoco mezzano, non movendoli sopra della carta avanti che siano fredde.

Marzapane Reale tondo.

SI fa detto marzapane come il precedente, eccetto però, che in ciascheduno anello vi si mette della pasta grossa quanto una noce, la quale sia composta con della chiara d'uova, e del zucchero in polvere, rimenandola bene a poco a poco fin tanto che sia un poco maneggiabile, avendo cura di rimenarla bene.

Marzapanne agghiacciato.

PIgliate della paſta di morzapane comune, e fatela in anelli, ovvero in tal figura, che vi parerà, componete nn ghiaccio con dell'acqua di fior di melangolo, e con del zucchero in polvere, pigliate della detta acqua; mettetevi del zucchero dentro, ſtemperatelo bene, ſin tanto che il zucchero ſia un poco condenſato, inzuppate il voſtro marzapane da una parte dentro detto zucchero, e dipoi aggiuſtatelo ſopra della carta, e la farete cuocere col coperchio del forno con fuoco mediocre, ed eſſendo cotto laſciatelo raffreddare, inzuppandolo dalla parte, che non è agghiacciata, facendolo cuocere innanzi.

Torta di Marzapane.

PIgliate della paſta di marzapane ordinario, formatela in torta grande quanto volete, fatela aſciuttare dentro il forno, mettetevi dentro del ghiaccio, che avrete compoſto del fior di melangolo, e fatela cuocere col coperchio della fornacella, a fuoco mediocre.

Ghiaccio per le Torte di Marzapane.

PIgliate una chiara di uova, mettetevi del zucchero in polvere dentro, e ſtemperatelo bene, mettetevi un poco di ſucco di limone col zucchero fin tanto che il ghiaccio ſia un poco denſo; potete anche adoperare il ghiaccio fatto col fior di melangolo, e zucchero.

Torta di Marmelata di fior di Melangolo.

PIgliate della paſta di marzapane, formate le voſtre torte della grandezza che vorrete, fatele cuocere nel forno per di ſotto, e

non per di ſopra, empitele di marmelata di fiori di melangoli, e vernitele di ſopra, facendo cuocer la vernice col coperchio della fornacella.

Torta di marmelata di Bericuocoli.

ELla ſi fa come la precedente, eccetto che biſogna mettervi della marmellata di bericuocoli: potete farne ogni ſorte di marmelata.

Marzapanne di Bericuocoli.

PIgliate dei bericuocoli aſciutti ſenz'anime, peſtateli dentro un mortajo con dell'acqua di fior di melangolo, mettetevi del zucchero in polvere, fintanto che la paſta ſia maneggiabile, potete accomodarla in tal maniera, che vi parerà, e farla cuocere nel forno con del fuoco ſotto e ſopra, e potete anche farne delle torte, e delle croſte.

Marzapane di Ceraſa, Mela, Prugne, e Perſiche.

TUtti li marzapani poſſono venirſi a far cuocere la vernice col coperchio della fornacella, potete anche darle l'ambra, e'l muſchio.

Marzapane di Melangoli, e Limone.

PIgliate dei Melangoli confettati, e peſtateli bene dentro un mortajo, mettetevi due volte altrettanto di paſta di marzapane comune, e peſtandoli bene inſieme li aggiuſterete come vi parerà, facendoli poi cuocere nel forno, e potete vernirli.

Mar-

Marzapane a foggia di biſcottino.

TOgliete dell' iſteſſa paſta, ſtendetela con un ſpianatojo, tagliatela a foggia di un biſcottino, e figuratela da una parte con un coltello, facendola cuocere col coperchio del forno, eſſendo poi fredda vernitela dall' altra parte, e fate cuocere la vernice col coperchio della fornacella.

Marzapane liquido.

PEſtate delle mandorle dolci dentro il mortajo, dopo d' averle mondate bagnatele con dell' acqua di fior di melangolo, eſſendo ben peſte, mettetevi altrettanto zucchero polverizzato con della ſcorza di limone verde, formatelo in panetti, ovvero a foggia di biſcottino, garbeggiandolo con un coltello, e facendolo cuocere a fuoco lento col coperchio del forno, eſſendo freddo vernitelo dall' altra parte, e fatelo cuocere all' iſteſſo modo.

Marzapane riccio.

PEſtate delle mandorle mondate, ed eſſendo ben peſte pigliate una libbra di mandorle, e tre chiara d' uova, impaſtate bene ogni coſa inſieme, mettetevi a poco a poco del zucchero in polvere fin tanto che la paſta ſia morbida, paſſate detta paſta per un ſchizzo, e aggiuſtatela ſopra della carta a foggia d' anelli, fate cuocere detto marzapane coll' apparecchio della fornacella a fuoco mediocre, ed eſſendo freddo, rivoltatelo dall' altra parte, e levatelo di ſopra della carta.

Marzapane soffiato.

PEstate quattr' oncie di mandorle dolci ben mondate, e dipoi le bagnerete con dell' acqua di fior di melangolo, essendo ben peste mettetevi sei chiara d' uova, pestandole di nuovo, ed aggiungendovi a poco a poco del zucchero polverizzato, fin tanto che la pasta diventi morbida, passate poi detta pasta allo schizzo, e formatene degli anelletti sopra della carta, facendoli poi cuocere nella fornacella, e vi va più fuoco sopra, che di sotto.

Pasta di Gelsomino.

TOgliete una brancata di fior di gelsomino, il quale pestarete nel mortajo con un poco di gomma dragante, mettetevi a poco a poco del zucchero in polvere fin tanto che la pasta diventi morbida, e vi entrerà bene una libbra di zucchero, potete schizzare detta pasta, ovvero filarla, facendola asciuttare innanzi al fuoco, ovvero alla stuffa.

Pasta soffiata.

STemperate della gomma draganta con dell' acqua di fior di melangolo, colatela con un panno lino, e tritatela bene dentro di un mortajo, mettendovi a poco a poco del zucchero in polvere fin tanto che sia fatta una pasta ben morbida, pestatela bene, stendetela sopra una tavola collo spinatojo, facendola grossa quanto un ducatone, componete una vernice con dell' acqua di fior di melangolo, e del zucchero in polvere, e vernirete la vostra pasta, la quale taglierete sopra della carta in qual forma che vi parerà, la farete cuocere nella fornacella sotto e sopra con fuoco mediocre.

Con-

Conchiglia di Zucchero.

FOrmar potete ogni ſorte di conchiglie, e croſte di zucchero nell' iſteſſa paſta; non le vernite, e fatele cuocere avanti al fuoco.

Confettura.

TOgliete delle chiare d' uova, e mettetele dentro un mortajo con un poco d' acqua di fior di melangolo, sbattetele bene, e mettetevi a poco a poco del zucchero in polvere, fatene della paſta morbida, e formatene delle pallotte groſſe quanto una noce, aggiuſtatele ſopra detta carta, fatela cuocere nella fornacella.

Altra Confettura.

FOrmate delle pallotte coll' iſteſſa paſta, bagnatele con delle chiare d' uova, dipoi mettetele dentro del zucchero in polvere, aggiuſtatele poi ſopra della carta, e fatele cuocere nella fornacella.

Paſta di Limone.

DEtta paſta ſi fa nell' iſteſſo modo della precedente, aggiungendo di più della raſpatura di limone.

Moſchardini.

PIgliate della paſta, con la quale ſi fa la confettura, e formate delle pallotte groſſe come ceci, mettetele ſopra della carta, fatele cuocere a fuoco lento, e poi miſchiate del muſchio dentro la voſtra paſta.

Moscardini rossi.

TIngete di rosso la vostra pasta con la conciniglia, o con del sandal rosso in polvere.

Moscardini verdi.

TIngete la vostra pasta con del succo di bieta.

MODO

Di piegare ogni sorta

DI PANNI DA TAVOLA, e FORMARLI IN PIU SORTI DI FIGURE.

PER piegar bene li panni, o biancheria da tavola, bisogna saperla ben crespare e ricciare. Quando si dice crespato, e bastonato, ciò s' intende di stendere una salvietta ben bianca, ben liscia, e ben fitta sopra una tavola, ovvero sopra una carta ben liscia, e bianca, la quale non serve ad altro se non a questo; dopo aver stesa la salvietta di sopra, bisogna pigliarla per traverso da lungo l' orlo, e cresparlo a basso,. facendole crespatura più piccola che potrete, calcandola gagliardamente con le dita. Questo modo si chiama piegare a bastone rotto; e vi può servire per mettere le salviette sopra delle posate, ovvero per dar da lavar le mani.

Quando li pieghi saranno ben congiunti, e ben calcati l' uno contra l' altro, potete piegare detta salvietta a foggia d' un cuore, piegandola per il mezzo, e congiungendo le due punte insieme verso il mezzo, lungo in circa quattro dita, dipoi rotolate detta salvietta verso la punta, che formerà il cuore, ovvero

ro potrete piegarla in due o tre pieghi, o lasciarla nella sua lunghezza.

Per ricciare una Salvietta.

QUando averete crespato la salvietta ben liscia, e bene calcata, bisogna ricciarla con le punte delle dita più sottilmente, che si può, cominciando dal mezzo, ovvero per una delle punte sino al fine: bisogna sopra il tutto aver cura di ben calcare li pieghi l'uno verso l'altro, tenendoli ben uniti. Quel modo di piegare vi può servire in più sorti di coperchi, aggiustando detta salvietta sopra la posata di pane in differente forma.

Piegatura a foggia di Melone.

TOgliete una salvietta piegata a fascie, lasciando le due punte quasi mezzo palmo senza piegarle, ripigliate la salvietta in traverso, e increspatela ben minuto, e quando ne coprirete la posata di pane allora piegarete le due punte, le quali non sono state piegate sopra detta posata di pane.

Melone riccio.

PIegate la salvietta nell'istesso modo della precedente, e quando sarà increspata, ripigliate li pieghi uno ad uno colla punta d'una spilla grossa, rilevandoli in su, aggiustandola poi sopra la posata di pane nell'istesso modo della precedente.

Piegatura a foggia di Gallo.

PIegate una salvietta in due parti con li due orli congiunti insieme, e bastonatela per il traverso il più basso, che voi potrete, ricciandola ben sottile, aprite detta salvietta vicino al

al mezzo, quale ſia la larghezza d'un dito, ripiegate quei pieghi il più, che potete, e mettete una pagnotta groſſa ſotto il mezzo della ſalvietta, in modo che la ſpina della ſalvietta reſti in mezzo alla pagnotta; per una delle punte voi formarete la teſta, ed il becco del gallo, il quale innalzarete; voi farete la croſta, e la barba con del panno, ovvero faglia groſſa, e gli occhi con qualche grano roſſo, i quali attaccharete con della cera bianca, ovvero con della gomma tragagante ſtemperata, dall'altra punta della ſpina ne cavarete la coda, la quale innalzarete dalle due parti della ſalvietta, ne formerete le ale, le quali ſtenderete in lungo con deſtrezza.

Il Fagiano.

VOI formerete il Fagiano nell'iſteſſo modo del Gallo, eccetto, che non gli farete creſta, facendogli la teſta, ed il collo con delli fiori piccoli di colore a propoſito, attaccandole a detta ſalvietta con della gomma tragagante ſtemperata, e gli cavarete la coda, e le ale più lunghe, che al Gallo, e più rizzate.

La Gallina.

VOI farete la Gallina nell'iſteſſo modo del Gallo, ſalvo che non le farete la creſta così roſſa, nè così grande, nè la teſta così innalzata con la coda più baſſa, e più larga.

Il Pollaſtro.

IL Pollaſtro ſi fa nell'iſteſſo modo del Gallo, ma biſogna mettere una pagnottina dentro, facendogli poca creſta con la coda poco rizza.

Il Cappone.

Il Cappone si fa nell'istesso modo del Gallo, eccetto, che si fa la cresta rasa.

Due Pollastri dentro un Pasticcio.

Pigliate una salvietta larga, e piegatela in tre parti, increspandola in lunghezza; ricciatela più sottile, che potete, di poi aprite le due punte un dito vicino delli pieghi, sotto ciascheduno piego vi metterete una pagnotta tonda, e degli orli della salvietta ne formerete gli orli d'un Pasticcio, sopra delli quali voi farete le teste delli Polastri dalli pieghi, che sono sopra del pane.

Quattro Pernici.

Piegate una salvietta di sua larghezza in quattro parti, e bastonatela per sua lunghezza, ricciatela ben minuto, apritela distante dalli pieghi un dito, mettendo una pagnottina sotto ciaschedun piego, e formando il becco, e la coda, le ale a drittura della punta di ciascheduna pagnotta.

Un Piccione, che cova dentro un Canestro.

Pigliate una salvietta nell'istesso modo del Gallo, apritela, e mettete un pane sotto il piego, e con gli orli della salvietta formatene un canestro, cavate la testa, e la coda del Piccione a drittura della spina per di sopra il canestro, formandole le ali dalli due fianchi.

La Tartaruga.

BAstonate una salvietta per traverso ricciandola ben sottile, mettete una pagnotta tonda sotto il mezzo, cavate la testa del mezzo uno delli orli, e la coda dall'altro orlo, e cavando le quattro zampe dalle quattro punte della salvietta.

Il Luccio.

FAte una benda per il traverso della salvietta larga mezzo palmo, facendo giungere l'orlo a quello della benda, bastonate la salvietta di tutta sua lunghezza, e ricciatela, e in mancanza di benda, fate la larghezza di quattro dita senza ricciatura, ricciate di nuovo quattro altre dita di largo, e lasciate la larghezza di quattro dita vicino all'orlo senza ricciatura per formare la coda, mettete una pagnotta lunga sotto la salvietta, e aggiustate bene gli orli per ordine, mettete un'altra pagnotta nella benda, che ne è riccia, con la quale voi formerete la gola.

Il Rombo.

BAstonate una salvietta per traverso, e ricciatela fin alla distanza di quattro dita di una delle punte, mettete una grossa pagnotta tonda, larga, e piana sotto la salvietta alla punta, che non sarà piegata, la qual punta voltarete in tondo attorno alla salvietta, fate una testa piccola, e una coda piccola.

La Mitra.

PIgliate una salvietta nel traverso, e nel mezzo congiungendo i due orli insieme, e piegando li quattro cantoni per il di dentro in modo che venga a formarsi una punta nel mezzo,

zo, larga quanto il dito groſſo, o in circa, baſtonate la ſalvietta di tutta ſua lunghezza, e ben ſottile, ſalvo la punta, che laſcierete ſenza riccitura, aprite la ſalvietta da un cantone, mettete una pagnotta tonda nel fondo della ſalvietta; drizzate la punta insù mezzo aperta, e per mantenerla eretta, vi ſi può mettere dentro una pagnotta lunga.

FINE.

NOI

NOI
RIFORMATORI
Dello Studio di Padova.

Concediamo licenza alla Dita *Giuseppe Remondini*, e *F.i* Stampatori *di Venezia* di poter ristampare il Libro intitolato: *Il Cuoco Francese del Sig. de la Varenne ec. ristampa*, osservando gli ordini soliti in materia di Stampe, e presentando le copie alle Pubbliche Librerie di Venezia, e di Padova.

Dat. li 2. Maggio 1787.

(*Andrea Querini Rif.*
(
(*Zaccaria Vallaresso Rif.*

Registrato in libro a Carte 223. al N. 2061.

Giuseppe Gradenigo Segr.